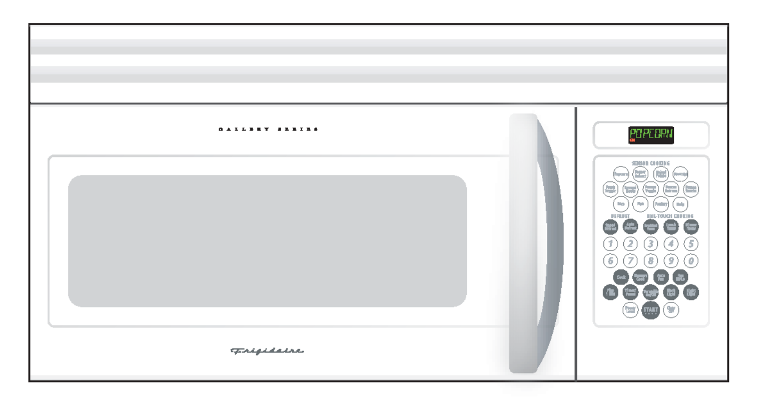
Manual de uso y cuidado

Sobre la estufa
Horno Microondas

CGLMV169, GLMV169
CPLMV169, PLMV169



Visite el sitio en la Internet de Frigidaire en:

http://www.frigidaire.com

LEER Y GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

p/n 316137231
TINSEB380MRR0



Introducción

Si tiene preguntas llame al:

1-800-944-9044

(Estados Unidos)

1-866-729-5199

(Canadá)

Por favor adjunte el recibo de ventas junto a este manual para referencia futura.

¡Felicitaciones por su compra de un nuevo horno microondas! En **Electrolux Home Products**, nos sentimos muy orgullosos de nuestro producto y estamos 100% comprometidos a proveerle con nuestro mejor servicio. Su satisfacción es nuestra prioridad número uno.

Sabemos que usted disfrutará de su nuevo horno microondas y **le agradecemos** por escoger nuestro producto. Esperamos nos considere para compras futuras.

POR FAVOR LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE

Este manual de uso y cuidado provee instrucciones de operación y funcionamiento específicas para su modelo de microondas. Utilice su horno microondas únicamente como indicado en este manual. No se pretende que estas instrucciones cubran todas las situaciones y condiciones posibles que pueden ocurrir. Se debe aplicar sentido común y precaución al momento de instalar, operar y dar mantenimiento a cualquier electrodoméstico.

Por favor registre su modelo y números de serie más abajo para referencia futura.

Numero de modelo: ____

Numero de serie: ____

Fecha de compra: ____

¿NECESITA AYUDA?

Visite el sitio en la Internet de Frigidaire en: http://www.frigidaire.com

Antes de que requiera llamar por servicio, hay algunas cosas que usted puede hacer para ayudarnos a servirle mejor

Lea este manual.

El mismo contiene instrucciones para ayudarle a utilizar y dar mantenimiento a su horno microondas de la manera apropiada.

Si usted ha recibido un horno microondas dañado... contáctese con el distribuidor (o fabricante) del cual adquirió su horno microondas.

Ahorre tiempo y dinero.

Revise la sección que lleva por título “Verificación de llamada de servicio”. La misma le ayudará a resolver problemas comunes que pueden ocurrir. Si en realidad necesita servicio de mantenimiento, usted puede estar tranquilo con el conocimiento que sólo tiene que efectuar una llamada para obtener ayuda. Una lista de números telefónicos de servicio al consumidor gratuitos se incluye al reverso de este manual. También puede llamar al departamento de Servicios al Cliente de Frigidaire al 1-800-944-9044, 24 horas al día, siete días a la semana.



Instrucciones importantes sobre seguridad



PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

Para propósitos de seguridad se debe seguir la información de este manual para minimizar el riesgo de incendio, explosión o para prevenir daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.

- ***No intente*** operar este horno microondas con la puerta abierta ya que la operación con la puerta abierta puede resultar en exposición dañina a energía de microondas. Es importante no anular o alterar los interbloqueos de seguridad.
- ***No coloque*** ningún objeto entre la cara delantera del horno microondas y la puerta ni permita acumular suciedad o residuos de limpiador en las superficies de sellado.
- ***No opere*** el horno microondas si éste está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno microondas cierre apropiadamente y que no haya daño a la:
  1. puerta (encorvada)
  2. bisagras y pestillos (rotos o flojos)
  3. sellos de puerta y superficies de sellado.
- ***El horno microondas no*** debe ser ajustado ni reparado por ninguna persona que no pertenece al personal de servicio calificado apropiadamente.

Instrucciones importantes sobre seguridad



ALERTA Este símbolo ayudará a alertarle sobre situaciones que pueden causar lesiones corporales serias, incluso la muerte o daños a la propiedad.

PRECAUCIÓN Este símbolo ayudará a alertarle sobre situaciones que pueden causar heridas corporales o daños a la propiedad.

LEEA TODA LA INFORMACIÓN ANTES DE UTILIZAR

ALERTA Para disminuir el riesgo de incendio, quemaduras, descarga eléctrica, lesiones a personas o exposición a energía de microondas excesiva al momento de utilizar su electrodoméstico, seguir las siguientes ***precauciones*** básicas, ***incluyendo las secciones siguientes.***

- Leer todas las instrucciones antes de usar el electrodoméstico.
- Leer y seguir las **“PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA”** en la página 2.
- Este aparato debe estar conectado a tierra. Conectar únicamente en un tomacorriente conectado a tierra apropiadamente. Ver **“INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA ELÉCTRICA”** en la página 4.
- Instalar o colocar este electrodoméstico sólo de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- Algunos productos tales como huevos con cascarón y recipientes sellados — por ejemplo, recipientes de vidrio cerrados — pueden explotar y no de deben calentarse en este horno microondas.
- Utilice este electrodoméstico sólo para el uso intencionado que se describe en este manual. No usar vapores o químicos corrosivos en este electrodoméstico. Este tipo de horno microondas está diseñado específicamente para calentar, cocinar o descongelar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorios.
- Como con cualquier electrodoméstico, es necesaria una estricta supervisión al momento de ser operado por menores de edad.
- No opere este electrodoméstico si tiene un cordón, cable o enchufe dañado. si el electrodoméstico no está funcionando adecuadamente, o si ha sido dañado o dejado caer.
- Este electrodoméstico únicamente debe ser provisto de servicio de mantenimiento por personal de servicio calificado. Comuníquese con el Centro de servicio autorizado de Electrolux más cercano para su análisis técnico, reparación o ajuste.
- No cubrir ni bloquear ningún orificio del electrodoméstico.
- No almacenar ni utilizar este electrodoméstico al aire libre. No utilizar este producto cerca del agua — por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una piscina o lugares similares.
- No sumergir el cable o el enchufe en agua.
- Mantener alejado el cable de superficies calientes.
- No permitir que el cable cuelgue del borde de la mesa o estante donde se encuentra ubicado.
- Ver las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la página 19.
- Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno microondas:
  - No cocinar en exceso los alimentos. Supervisar cuidadosamente el electrodoméstico al colocar papel, plástico u otros materiales combustibles en el interior del horno microondas para facilitar la cocción.
  - Retirar los alambres de amarre de las bolsas plásticas o papel antes de colocar la bolsa en el horno microondas.
  - **Si los materiales en el interior del horno microondas se encienden, mantener cerrada la puerta del horno microondas, apagar el horno microondas y desconectar el cable de suministro de energía o cortar la energía desde el panel de fusibles o cortacircuitos.**
  - No utilizar la cavidad para propósitos de almacenamiento. No dejar productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad del horno microondas cuando no está en uso.
- Líquidos, tales como agua, café o té, son propensos a sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin aparentar que lo están. No siempre será visible un burbujeo o ebullición al retirar el recipiente del horno microondas. **ESTO PUEDE DAR COMO RESULTADO QUE LÍQUIDOS MUY CALIENTES EBULLAN REPENTINAMENTE AL INSERTAR UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO DENTRO DEL LÍQUIDO.**

Para reducir el riesgo de lesiones personales:

- No sobrecalentar el líquido.
- Revolver el líquido antes y durante el proceso de calentamiento.
- No utilizar recipientes de lados rectos con cuellos angostos. Utilizar recipientes de boca ancha.
- Después de calentar, deje reposar el recipiente dentro del horno microondas por lo menos 20 segundos antes de removerlo.
- Tener cuidado extremo al momento de introducir una cuchara u otro utensilio dentro del recipiente.

- Limpiar los orificios de ventilación y filtros de grasa frecuentemente. No se debe permitir la acumulación de grasa en los orificios de ventilación, rejilla de ventilación o filtros de grasa.
- Tener cuidado al limpiar los filtros de grasa y la rejilla de ventilación. Agentes de limpieza corrosivos, tales como limpiadores de hornos con base de solución cáustica, pueden dañar la rejilla de ventilación y los filtros de grasa.
- Al flambear alimentos bajo la campana extractora, encender en el ventilador.
- Este electrodoméstico está diseñado para su uso sobre equipo de cocina eléctrico o de gas, de 91.44 cm. (36 pulg.) de ancho o más pequeño.

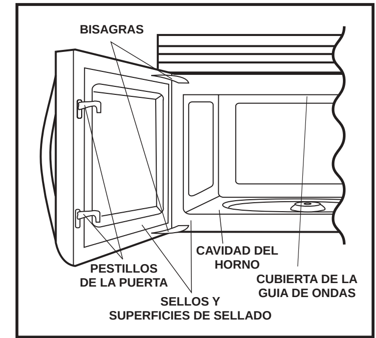
GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

DESEMPAQUE Y EXAMEN DE SU HORNO MICROONDAS

Abrir la parte inferior de la caja, doblar hacia atrás las tapas de la caja e inclinar el horno microondas apoyándolo sobre un cojín amortiguador de espuma plástica. Levantar sacando la caja hacia arriba fuera del horno microondas y retirar todos los materiales de embalaje, instrucciones de instalación, plantilla de pared, plantilla superior, filtro de carbón, bandeja giratoria, apoyo de la bandeja giratoria. GUARDAR LA CAJA DEBIDO A QUE LE PUEDE FACILITAR LA INSTALACIÓN.

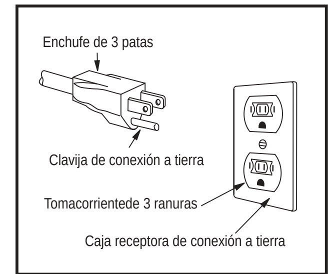
- Quitar la etiqueta autoadhesiva el dorso de la puerta, si es que la hay.
- NO RETIRAR LA CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDAS, la cual está en el techo de la cavidad del horno microondas. Revisar que se incluyen las instrucciones de instalación, plantilla de pared, plantilla superior y filtros de carbón, el cual se usa cuando se opta recircular. Leer las envolturas y GUARDAR el Manual de uso y cuidado.

Revisar el horno microondas de existir algún daño, tal como puerta desalineada o torcida, sellos y superficies de sellado de puerta dañados, bisagras y pestillos de puerta rotos o flojos y abolladuras dentro de la cavidad o en la puerta. De existir cualquier daño, no operar el horno microondas y comunicarse con su distribuidor o PROVEEDOR DE SERVICIO AUTORIZADO DE ELECTROLUX. Para obtener más detalles leer las instrucciones de instalación.



INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. Este horno microondas está equipado con un cable o cordón provisto de un alambre y enchufe de conexión a tierra. Éste debe enchufarse en un tomacorriente de pared el cual debe estar instalado y conectado a tierra adecuadamente de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional (NEC, por sus siglas en inglés) y los códigos y regulaciones locales. En el caso de cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica proporcionando un alambre de escape para la corriente eléctrica.



⚠ ALERTA El uso inadecuado del enchufe con conexión a tierra puede resultar en riesgo de descarga eléctrica.

Requerimientos Eléctricos

Revisar las instrucciones instalación para la ubicación correcta de la fuente de energía.

Los requerimientos eléctricos son: fuente de energía eléctrica protegida de 120 Voltios, 60 Hz, CA (Corriente Alterna) únicamente de 15 Amperios o más. Se recomienda suministrar un circuito separado para servir a su horno microondas únicamente.

El horno microondas está equipado con un enchufe de conexión a tierra de 3 patas. Este enchufe debe conectarse en un tomacorriente de pared que esté instalado y conectado a tierra adecuadamente. NO CORTE O RETIRE LA CLAVIJA DE CONEXIÓN A TIERRA DEL ENCHUFE BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA.

NOTAS:

1. En caso de tener alguna pregunta acerca de las instrucciones de conexión a tierra, o las instrucciones eléctricas, consultar con un electricista calificado o persona de servicio.
2. Ni Electrolux ni el distribuidor pueden aceptar ninguna responsabilidad por daño del horno microondas o lesiones personales que resulten del incumplimiento de los procedimientos de conexión eléctrica correctos.

Interferencia de radio o televisión

De existir cualquier interferencia en su radio o televisión generada por el horno microondas, verificar que el horno microondas está en un circuito eléctrico diferente, cambiar de lugar la radio o televisión lo más alejado posible del horno microondas o verificar la posición y señal de la antena receptora.

ACERCA DE SU HORNO MICROONDAS

Este Manual de uso y cuidado es de mucho valor: leer cuidadosamente y siempre guardar para referencia.

Un buen libro de recetas de cocina para hornos microondas es muy útil. Consultar el mismo para obtener los principios, técnicas, consejos y recetas.

NUNCA utilizar el horno microondas sin la bandeja giratoria y soporte, ni voltear la bandeja giratoria con el fin de colocar un plato grande en el horno microondas. La bandeja giratoria girará tanto en sentido horario como en sentido anti-horario. Ver la página 18 para una lista completa de instrucciones.

SIEMPRE mantener alimentos en el horno microondas mientras está encendido para que absorban la energía de las microondas.

Al utilizar el horno microondas a niveles de potencia inferiores al 100%, usted puede escuchar al magnetrón encendiéndose y apagándose. Es normal que el exterior del horno microondas permanezca caliente al tacto cuando se cocina o recalienta alimentos.

La condensación es parte normal de la cocción con microondas. La humedad y el vaho de los alimentos en el área donde se encuentra el horno microondas influenciarán la cantidad de humedad que se condensa en el horno microondas. Generalmente, los alimentos cubiertos no ocasionarán mucha condensación en comparación con los alimentos descubiertos. No se deben bloquear los orificios de ventilación.

El horno microondas está diseñado para la preparación de alimentos únicamente. No se debe usar para secar ropa o periódicos.

Su horno microondas tiene capacidad de 1000 W de potencia nominal utilizando el Procedimiento de prueba según la Comisión Electrotécnica Internacional (IEC). Al utilizar recetas o las instrucciones indicadas en el paquete, verificar los alimentos uno o dos minutos antes del tiempo mínimo y prolongar el tiempo de ser necesario.

INFORMACIÓN SOBRE LA COCCIÓN CON HORNOS MICROONDAS

- Arreglar los alimentos cuidadosamente. Colocar las áreas más gruesas hacia la parte exterior del plato.
- Vigilar el tiempo de cocción. Cocinar durante el período más corto de tiempo indicado y prolongar el tiempo si es necesario. Los alimentos cocinados en demasía y severamente pueden quemarse o encenderse.



- Cubrir los alimentos mientras se cocinan. Consultar la receta o el libro de cocina para obtener sugerencias sobre los artículos apropiados como: toallas de papel, papel encerado, envolturas plásticas para microondas o tapas. Las cubiertas previenen las salpicaduras y ayudan a la cocción uniforme de los alimentos.
- Cubrir con pedazos pequeños de papel aluminio las áreas delgadas de carne o pollo para evitar su cocción excesiva antes que las áreas gruesas se cocinen completamente.
- Revolver los alimentos de afuera hacia el centro del plato una o dos veces durante la cocción, de ser posible.
- Voltear los alimentos una vez durante la cocción con microondas para acelerar la cocción de alimentos tales como pollo y hamburguesas. Pedazos muy grandes como trozos de carne para asar deben voltearse por lo menos una vez.
- Redisponer alimentos tales como albóndigas a la mitad de la cocción, de arriba hacia abajo y del centro hacia afuera del plato.
- Aumentar el tiempo de reposo. Retirar los alimentos del horno microondas y revolver, de ser posible. Cubrir durante el tiempo de reposo, pertimento que los alimentos terminen de cocinarse sin cocción excesiva.
- Verificar que se ha completado la cocción. Buscar los signos que indican que se han alcanzado las temperaturas de cocción.

  Señales que pueden indicar que la cocción se ha completado son:
  - El alimento produce vapor por todos lados, no sólo en el borde.
  - La parte central inferior del plato está muy caliente al tacto.
  - Las articulaciones del muslo del pollo se mueven fácilmente.
  - La carne y el pollo no están rosados.
  - El pescado está opaco y se desmenuza fácilmente con un tenedor.

INFORMACIÓN SOBRE LOS ALIMENTOS

- No cocinar palomitas (de maíz) en el horno microondas a menos que se disponga de un accesorio especial para ello o a menos que se cocinen palomitas de maíz que estén marcadas como apropiadas para cocción en hornos microondas.
- Algunos productos tales como huevos con cascarón y contenedores sellados, por ejemplo, recipientes cerrados, á explotaran y no deberán ser calentados en este horno microondas. Tal uso del microondas puede resultar en lesiones.
- No hervir huevos en el horno microondas. Se acumulará presión dentro de la yema del huevo ocasionando que explote, resultando en lesiones.
- Operar el microondas sin alimentos en su interior por más de uno o dos minutos puede causar daños al mismo y generar incendio. Se incrementará el calor alrededor del magnetrón y puede disminuir la vida útil de su horno microondas.
- Alimentos con “piel” exterior intacta tales como patatas, perros calientes, chorizos, tomates, manzanas, hígados de pollo y otras menudencias así como yemas de huevo deberán ser perforadas para permitir que el vapor escape durante su cocción.
- Evitar calentar comidas para bebé en recipientes de vidrio, incluso sin la tapa. Asegúrese que toda la comida infantil sea cocida a fondo. Revolver los alimentos para distribuir el calor uniformemente. Tener cuidado de prevenir escaldadura al momento de calentar leche natural o de fórmula. El recipiente puede parecer más frío de lo que en realidad está. Siempre comprobar la temperatura de la leche antes de alimentar al bebé
- Ebullición espontánea: bajo ciertas circunstancias especiales, los líquidos pueden empezar a hervir durante o corto tiempo después de haber sido retirados del horno microondas. Para prevenir quemaduras ocasionadas por las salpicaduras del líquido, recomendamos lo siguiente: antes de retirar el recipiente del horno microondas dejar que el recipiente permanezca en el horno microondas por el plazo de 30 a 40 segundos después que se haya apagado. No hervir líquidos en recipientes con cuellos angostos tales como botellas de bebidas gaseosas, frascos de vino y especialmente tazas de café con cuellos angostos. Incluso si el recipiente está abierto, se puede acumular vapor excesivo pudiendo ocasionar explosión o derrame.
- No descongelar bebidas congeladas en botellas de cuello angosto (especialmente bebidas gaseosas). Incluso si el recipiente está abierto, se puede acumular presión. Esto puede ocasionar que el contenedor explote, resultando en una posible lesión.
- Comidas calientes y vapor pueden ocasionar quemaduras. Tener cuidado al momento de abrir cualquier recipiente de comida caliente, incluyendo bolsas de palomitas (de maíz), bolsas y cartones de cocción. Para prevenir posibles lesiones, dirigir el vapor lejos de las manos y la cara.
- No cocinar las patatas más del tiempo necesario. Pueden deshidratarse y causar un incendio, ocasionando daños a su horno microondas.
- Cocinar la carne y aves a fondo, en caso de la carne de res lo menos a una temperatura INTERNA DE 71 °C (160 °F) y las aves por lo menos a una temperatura INTERNA de 82 °C (180 °F). La cocción a estas temperaturas generalmente protegerá contra enfermedades de origen alimentario.

INFORMACIÓN ACERCA DE UTENSILIOS Y CUBIERTAS

No es necesario adquirir toda una gama de utensilios nuevos. Muchos utensilios ya existentes en la cocina pueden usarse con éxito en su nuevo horno microondas. Asegurar que el utensilio no toque las paredes interiores durante la cocción.

Usar los siguientes utensilios para cocción y recalentado seguro con microondas:

- cerámica de cristal (Pyroceram®), como Corningware®.
- cristal resistente al calor (Pyrex®).
- plásticos para microondas.
- platos de papel
- cerámica y porcelana para microondas.
- Platos fuertes (No se exceda el tiempo de precalentado recomendado. Siga las instrucciones del fabricante).

Los siguientes artículos pueden utilizarse para recalentamientos rápidos (poco tiempo) de alimentos que tienen poca grasa o azúcar en ellos:

- madera, cestos de mimbre.

NO USAR:

- sartenes de metal y moldes para hornear
- platos con orillas de metal
- cristal no resistente al calor
- plásticos no aptos para microondas (ej. recipientes de margarina)
- productos de papel reciclado

• bolsas de papel
• bolsas para almacenar alimentos
• alambres de metal

Para comprobar si un plato es seguro para ser utilizado en el microondas, coloque el plato vacío en el horno microondas en ALTO (HIGH) durante 30 segundos. No se debe usar un plato que se caliente demasiado.

Las siguientes cubiertas son ideales:

• toallas de papel son buenas para cubrir alimentos, para recalentar y absorber la grasa mientras se cocina el tocino.
• papel encerado que puede ser usado para cocinar o recalentar.
• envolturas de plástico específicamente marcadas para su uso en hornos microondas pueden usarse para cocinar o recalentar. NO permita que el plástico toque el alimento. Ventile para que el vapor pueda escapar.
• tapas o cubiertas específicamente diseñadas para microondas son una buena opción porque el calor se mantiene en el alimento mejorando la cocción.
• bolsas para cocción en hornos microondas son buenas para carnes grandes o alimentos que necesiten suavizarse. NO USE alambres de metal. Recuerde abrir la bolsa para que el calor pueda escapar.

Cómo usar papel aluminio en su horno de microondas:

• porciones planas pequeñas de papel aluminio colocadas sobre el alimento con soltura, se pueden usar para cubrir áreas que se estén descongelando o cocinando muy rápido.
• el papel aluminio no puede estar a una distancia más cercana de 2.54 cm. (1 pulg.) de cualquier superficie del horno.

En caso de tener preguntas acerca de los utensilios o cubiertas, revisar un buen libro de cocina con recetas para hornos microondas o seguir las sugerencias de la receta.

ACCESORIOS Existen muchos accesorios de microondas disponibles en el mercado. Evalúe su compra cuidadosamente de modo que cumpla con sus necesidades. Un termómetro diseñado para su uso en hornos microondas le ayudará a determinar el término de cocción correcto y le asegurará que sus comidas han sido cocidas a temperaturas seguras. Electrolux no se hace responsable por cualquier daño al horno microondas generado por el uso de accesorios.

AINFORMACIÓN ACERCA DE LOS NIÑOS Y EL MICROONDAS

Niños menores de 7 años deberán usar el horno microondas bajo estricta supervisión de un adulto a su lado. Niños entre los 7 y 12 años de edad pueden utilizar el horno microondas bajo la supervisión de un adulto siempre y cuando se encuentre en la misma habitación.

Como con cualquier electrodoméstico, es necesaria la estricta supervisión de un adulto a al momento que el niño use el electrodoméstico.

Nunca se debe permitir a nadie, inclinarse o columpiarse en la puerta del horno.

Se les debe enseñar a los niños todas las precauciones de seguridad: uso de agarraderas, el retiro cuidadoso de cubiertas, poner atención especial a paquetes que tuesten alimentos porque pueden estar extremadamente calientes.

No asumir que porque un niño ha dominado una habilidad de cocinar el/ella puede cocinar cualquier alimento.

Los niños necesitan aprender que el horno de microondas no es un juguete. Ver la página 16 para la característica de Bloqueo de seguridad.

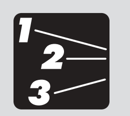
INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

• Verificar los alimentos para comprobar si están cocinados de acuerdo a las temperaturas recomendadas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

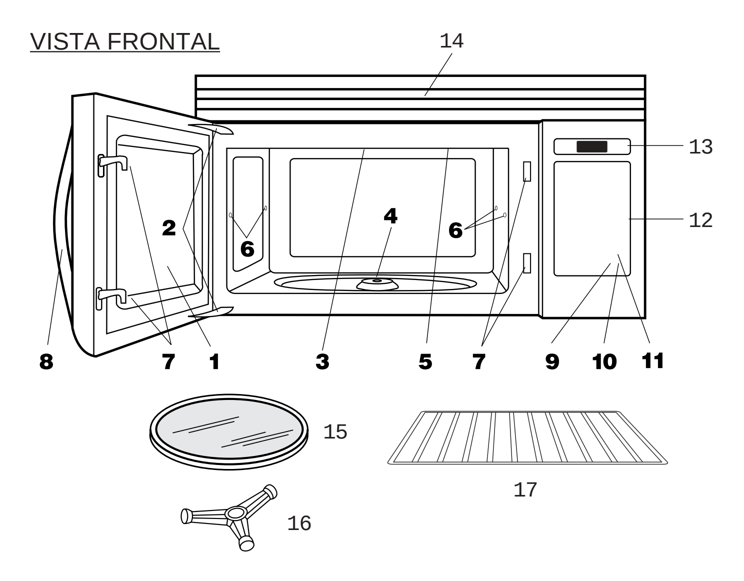
160˚F (71˚C) -	Para cerdo fresco, carne molida, pollo sin hueso, pescado, mariscos, platos con huevo y alimentos preparados congelados.
165˚F (74˚C) -	Para comida recalentada, comida refrigerada lista para recalentar, deli y comida fresca para llevar.
170˚F (77˚C) -	Carne blanca de pollo.
175˚F (82˚C) -	Carne oscura de pollo.

Para comprobar el término de cocción, inserte el termómetro para carnes en un área densa o gruesa alejada de la grasa y huesos. NUNCA deje el termómetro en el alimento mientras se cocina, a menos que esté aprobado para su uso en hornos microondas.

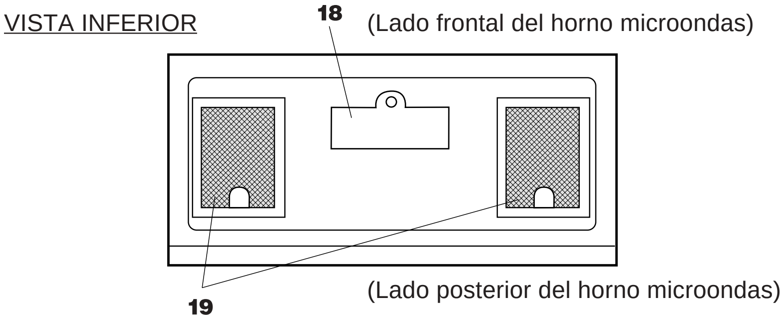
• Usar SIEMPRE agarraderas para prevenir quemaduras cuando se sostengan utensilios que están en contacto con alimentos calientes. Se puede transmitir suficiente calor del alimento al utensilio para provocar quemaduras en la piel.
• Prevenir quemaduras por vapor, en el rostro y manos dirigiendo el vapor lejos de la cara y manos. Levantar lentamente la orilla más lejana de la cubierta del recipiente o plato y abrir cuidadosamente las bolsas de palomitas (de maíz) y de cocina, lejos de su rostro.
• Permanecer cerca del horno mientras esté en uso y verificar el progreso de la cocción frecuentemente, de manera que no exista oportunidad de cocinar en exceso el alimento.
• NUNCA usar la cavidad del horno para almacenar libros de cocina u otros artículos.
• Seleccionar, almacenar y manejar los alimentos cuidadosamente para preservar su alta calidad y minimizar la propagación de bacterias alimentarias.
• Mantener la cubierta de la guía de ondas limpia. Los restos de alimentos pueden ocasionar chispas y/o incendio.
• Tener cuidado al retirar artículos del horno microondas de modo que el utensilio, sus ropas o accesorios no toquen los pestillos de la puerta de seguridad.



VISTA FRONTAL



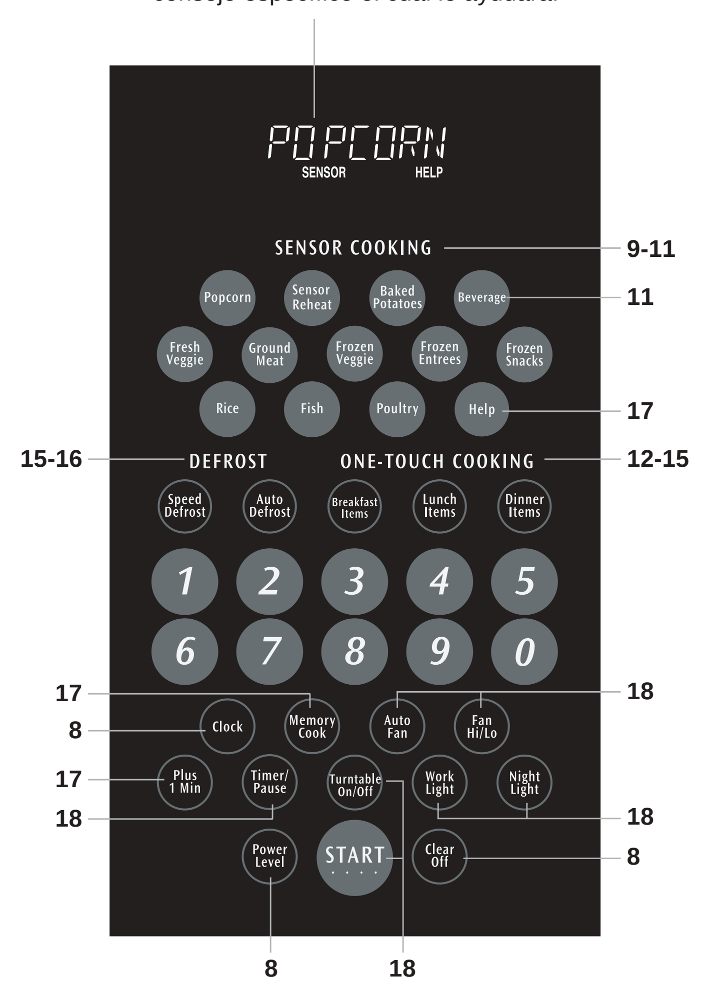
VISTA INFERIOR



1 Puerta del horno con ventana transparente
2 Bisagras de la puerta
3 Cubierta de la guía de ondas: NO REMOVER.
4 Eje motor para la bandeja giratoria
5 Lámpara del horno
Se enciende cuando el horno microondas está en funcionamiento o si la puerta se encuentra abierta.
6 Porta-rejillas
7 Pestillos de la puerta
El horno no funcionará a menos que la puerta esté cerrada y asegurada.
8 Manija
9 Botón de la luz de trabajo
Presionar el botón Work Light (Luz de trabajo) para encender o apagar la luz.
10 Botón de luz de noche
Presionar el botón Night Light (Luz de noche) para encender o apagar la luz.
11 Botón para nivel del ventilador alto/bajo
Presione el botón Fan Hi/Lo (Ventilador alto/bajo) para encender el ventilador. Vuelva a presionar para disminuir la velocidad. Presionar una tercera vez para apagar el ventilador.
12 Panel de control “Auto-Touch”
13 Pantalla de reloj: pantalla digital, 99 minutos, 99 segundos
14 Orificios de ventilación
15 Bandeja giratoria móvil. Colocar la bandeja giratoria sobre el motor y asegurar. El soporte giratorio girará a ambos sentidos de las manecillas del reloj. Sólo retirar para propósitos de limpieza.
16 Apoyo de bandeja giratoria desmontable
Primero, coloque el apoyo de bandeja giratoria cuidadosamente en el árbol motor localizado en el centro del piso del horno microondas. Luego, colocar la bandeja giratoria en el apoyo de modo que quede asegurada.
17 Rejilla para cocinar/recalentar en dos niveles
18 Cubierta de la luz
19 Filtros de grasa

La Pantalla interactiva de 7 dígitos muestra pasos de operación e indica consejos de cocina.

Cuando se ilumina la palabra HELP (Ayuda) en la pantalla, presione el botón **Help** para leer un consejo específico el cual le ayudará.



El número a un lado de la ilustración del panel de control indica la página donde puede encontrar una descripción de la función e información para su uso.



Antes de la puesta en funcionamiento

- Antes de poner a funcionar su nuevo horno microondas, asegúrese de leer y entender este Manual de uso y cuidado completamente.
- Antes de poder utilizar el horno microondas, seguir el siguiente procedimiento:

1. Enchufar el horno microondas. Cerrar la puerta. La pantalla del horno microondas mostrará *WELCOME PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK.*
2. Pulsar el botón **Clear/Off**. Aparecerán los dos puntos *:*
3. Ajustar el reloj.

PARA PROGRAMAR EL RELOJ

- Suponer que desea ingresar la hora correcta del día 12:30 (A.M. ó P.M.)

1. Pulsar el botón **Clock**.
2. Ingresar el tiempo 1,2,3,0 y pulsar nuevamente el botón **Clock**.

Este es un reloj de 12 horas. Si intenta ingresar una hora incorrecta, aparecerá el mensaje *ERROR* en la pantalla. Pulsar el botón **Clear/Off** y volver a ingresar la hora.

- Si se interrumpe el suministro de energía eléctrica hacia el horno microondas, la pantalla mostrará intermitentemente *WELCOME PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK* después de restaurarse la energía. Si esto ocurre durante la cocción, el programa se borrará. La hora del día también se borrará. Simplemente Pulsar **Clear/Off** y reajustar el reloj según la hora del día.

NOTA: su horno microondas puede programarse con la puerta abierta excepto para las funciones **SENSOR COOKING, START** y **Plus 1 Min**.

CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR)

Pulsar el botón **Clear/Off** para:

1. Borrar si usted ha cometido un error durante la programación.
2. Cancelar el temporizador.
3. Parar el horno microondas temporalmente durante la cocción.
4. Regresar la hora del día a la pantalla.
5. Cancelar un programa durante la cocción, pulsar dos veces.



Funcionamiento manual

COCCIÓN POR TIEMPO

Su horno microondas puede programarse para 99 minutos y 99 segundos (99.99). Ingresar siempre los segundos después de los minutos, aún si ambos son ceros.

- Suponer que desea cocinar durante 5 minutos al 100% de potencia.

1. Ingresar el tiempo de cocción 5,0,0.
2. Pulsar el botón **START**.

PARA AJUSTAR EL NIVEL DE POTENCIA

Hay 11 niveles de potencia preajustados.

Al utilizar niveles de potencia inferiores se incrementa el tiempo de cocción, lo cual es recomendable para alimentos tales como queso, leche y cocción lenta y larga de carnes. Consultar el libro de cocina o recetas para obtener recomendaciones específicas.

PULSAR EL BOTÓN POWER LEVEL UN NUMERO DE VECES IGUAL AL NIVEL DE POTENCIA DESEADO	PORCENTAJE APPROXIMADO DE POTENCIA	PALABRAS COMUNES POR NIVEL DE POTENCIA
Power Level x 1	100%	Alto
Power Level x 2	90%	
Power Level x 3	80%	
Power Level x 4	70%	Medio Alto
Power Level x 5	60%	
Power Level x 6	50%	Medio
Power Level x 7	40%	
Power Level x 8	30%	Medio bajo/Descongelar
Power Level x 9	20%	
Power Level x 10	10%	Bajo
Power Level x 11	0%	

- Suponer que desea descongelar durante 5 minutos al 30%.

1. Ingresar el tiempo de descongelación 5,0,0.
2. Pulsar el botón **Power Level** 8 veces o manter presionado hasta que el nivel de potencia deseado aparezca en pantalla.
3. Pulsar el botón **START**.

Cuando se ha completado el tiempo de descongelamiento, sonará un tono largo y la palabra *END* aparecerá en la pantalla.

DESCONGELAMIENTO MANUAL

Si los alimentos que desea descongelar no están enumerados en la TABLA SPEED DEFROST (Descongelación rápida) o en la TABLA AUTO DEFROST (Descongelamiento automático), o está sobre o por debajo de los límites en la columna de Cantidad en las tablas antes mencionadas, usted necesitará descongelar manualmente.

Usted puede descongelar cualquier alimento congelado, ya sea crudo o previamente cocido, usando la función **Power Level** al 30%. Seguir el procedimiento exacto de 3 pasos que se encuentra bajo la sección PARA AJUSTAR EL NIVEL DE POTENCIA**.** Estimar el tiempo de descongelamiento y presionar el botón **Power Level** ocho veces para usar el 30% de potencia.

Ya sea para alimentos crudos o alimentos previamente cocinados la regla general es de aproximadamente 4 minutos por libra. Por ejemplo, descongelar 4 minutos para 1 libra de salsa de spaghetti congelada.

Siempre pare el horno microondas periódicamente para retirar o separar las porciones que ya están descongeladas. Si el alimento no está descongelado al final del tiempo estimado de descongelamiento, programar el horno en incrementos de 1 minuto a un nivel de potencia (**Power Level**) del 30% hasta que esté completamente descongelado.

Cuando use recipientes de plástico del congelador, descongelar sólo lo suficiente para retirar del plástico y poder colocar en un recipiente para microondas adecuado.



SENSOR COOKING (COCCIÓN DE SENSOR)

El sensor de Electrolux es un dispositivo semiconductor que detecta el vapor (humedad) generado por los alimentos a medida que estos se calientan. El sensor ajusta los tiempos de cocción y el nivel de potencia para los diferentes alimentos y cantidades.

Para utilizar los ajustes del sensor:

1. Después que el horno está enchufado, esperar 2 minutos antes de utilizar la función SENSOR COOKING.
2. Asegurar que el exterior del recipiente de cocción y el interior del horno están secos. Eliminar cualquier cantidad de humedad con un trapo seco o toalla de papel.
3. El horno microondas funciona con alimentos a temperatura normal de almacenamiento. Por ejemplo, las palomitas de maíz es un alimento que permanece a temperatura ambiente.
4. Cualquier selección SENSOR COOKING puede programarse con la función AJUSTE DE MAYOR O MENOR TIEMPO. Ver la página 18.
5. Si se trata de una porción mayor o menor de alimentos que la cantidad que aparece en la tabla, deberá cocinarse siguiendo las instrucciones de cualquier libro de cocina para horno microondas.
6. Durante la primera parte de SENSOR COOKING, aparecerá el nombre de la comida en la pantalla. No abrir la puerta del horno ni pulsar **Clear/Off** durante esta parte del ciclo de cocción, ya que se interrumpirá la medición del vapor. Si este es el caso, aparecerá un mensaje de error. Para continuar la cocción, pulse el botón **Clear/Off** y cocine manualmente.

   Cuando el sensor detecta el vapor generado por la comida, aparecerá en la pantalla el tiempo de cocción restante. Se puede abrir la puerta cuando aparezca en la pantalla el tiempo de cocción restante. En ese momento podrá revolver o sazonar la comida según lo desee.
7. Si al preparar palomitas de maíz el sensor no detecta el vapor apropiadamente, el horno microondas se apagará y se mostrará la hora correcta del día en la pantalla. Si el sensor no detecta el vapor apropiadamente al cocinar otros alimentos, se mostrará la palabra *ERROR* en la pantalla y el horno microondas se apagará.
8. Revisar la temperatura de la comida después de su cocción. Si necesita tiempo adicional, continúe con el sistema de cocción manual.
9. Hay un consejo propio para cada alimento. Pulse el botón **HELP** cuando se ilumine el indicador HELP en la pantalla.
10. Para utilizar la función SENSOR COOKING, presione el botón dentro de los tres minutos de haber finalizado la cocción, cerrando la puerta, presionado el botón **Clear/Off** o durante la cocción.

Cómo cubrir los alimentos:

Algunos alimentos presentan mejores resultados si se les cubre. Usar la cubierta recomendada en la Tabla de la función SENSOR COOKING.

1. Tapa de cacerola.
2. Envoltura plástica: usar envoltura plástica recomendada para cocción en horno microondas. Cubrir el plato sin apretar; dejar aproximadamente 1.25 cm. (1/2) pulgada sin cubrir para permitir que el vapor escape. La envoltura plástica no debe tocar los alimentos.
3. Papel encerado: cubrir el plato completamente, doblar el exceso de papel debajo del plato para asegurar. Si el plato es más ancho que el papel encerado, usar dos pedazos del papel, con una superposición de por lo menos 2.5 cm. para cubrirlo.

Tener cuidado al retirar cualquier tipo de cubierta, dejando que el vapor escape en dirección contraria al lugar donde se encuentra.

SENSOR REHEAT (SENSOR DE RECALENTAMIENTO)

Usted puede cocinar muchos alimentos tan solo pulsando un botón. No necesita calcular el tiempo de cocción ni el nivel de potencia.

- ` Suponer que quiere recalentar chile en lata.

1. Pulsar el botón **Sensor Reheat**. Cuando el sensor detecte el vapor emitido por el alimento, aparecerá el tiempo de recalentamiento restante.
2. Por último, siga las instrucciones de la pantalla.

NOTA: los ajustes para palomitas de maíz, verduras frescas y aves Turntable On/Off Sensor Reheat tienen dos opciones. Siga las instrucciones de la pantalla interactiva para escoger la opción deseada.

USO DE LA REJILLA

La Rejilla permite que diferentes alimentos puedan ser cocidos o recalentados al mismo tiempo. Sin embargo, para obtener mejores resultados de cocción y recalentamiento, utilizar la bandeja giratoria y los parámetros automáticos.

Cuando utilice la rejilla, programar el nivel de potencia y el tiempo manualmente. Dejar suficiente espacio alrededor y entre los platos. Poner mucha atención al progreso de su cocción/ recalentamiento. Intercambiar la posición de las comidas de la rejilla a la bandeja giratoria o viceversa por lo menos una vez durante cualquier tiempo de cocción por recalentamiento. El uso de un nivel de potencia inferior le ayudará a obtener una mejor uniformidad en la cocción/recalentamiento.

EVITAR:

- Almacenar la rejilla dentro del horno microondas cuando no está en uso.
- Reventar palomitas de maíz en la bandeja giratoria manteniendo la rejilla dentro del horno microondas.
- Usar cualquier tipo de plato fuerte (Browning dish) en la rejilla.
- Usar artículos especiales con la Rejilla. Los artículos especiales están diseñados para ser usados con alimentos en la bandeja giratoria únicamente.
- Cocinar directamente en la rejilla, utilizar vajilla especialmente diseñada para horno microondas.

TABLA DE LA FUNCIÓN SENSOR REHEAT (SENSOR DE RECALENTAMIENTO)

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
Sensor Reheat: Bandeja giratoria encendida	4 - 36 oz	Colocar los alimentos en un plato o cacerola ligeramente más grande que la cantidad que se va a recalentar. De ser posible, aplanar lo que va a recalentar. Cubrir la comida con una tapa, envoltura plástica o papel encerado. Con mayores cantidades de comidas más densas como estofados, usar envoltura plástica o cubiertas. Después de recalentar, revolver bien, de ser posible. Los alimentos deben estar muy calientes. De no ser así, continúe calentándolos con graduaciones de energía y tiempo variable. Después de revolver, volver a tapar y dejar reposar de 2 a 3 minutos.
Bandeja giratoria apagada Permite revolver	Cacerolas de cristal de 13x9x2	Ideal para recalentar cacerolas que se pueden revolver, tales como macarrones con queso o estofado. Cubrir con envoltura plástica o papel encerado ventilados. Pulsar el botón **Sensor Reheat** dos veces y a la señal, revolver el estofado y girar el plato. Pulsar el botón **START**. Por último, revolver y mantener cubierto por 5 a 10 minutos.
Impide revolver	Cacerolas de cristal de 13x9x2	Ideal para recalentar estofados que no se pueden revolver, tales como lasaña. Cubrir con envoltura plástica o papel encerado ventilados. Pulsar el botón **Sensor Reheat** tres veces y a la señal, revolver el estofado y girar el plato. Pulsar el botón **START**. Para finalizar, revolver y mantener cubierto por 5 a 10 minutos.

OTROS AJUSTES DE LA FUNCIÓN SENSOR COOKING

SENSOR COOKING automáticamente calculará la energía del microondas y el tiempo de cocción para alimentos indicados en la siguiente tabla. Usted no deberá ingresar el peso o la cantidad de éstos.

- Suponer que quiere cocinar brócoli fresco.

1. Pulsar el botón **Fresh Veggie** (Verduras frescas) una vez para verduras suaves.

   Cuando el Sensor detecte el vapor generado por la comida, aparecerá el tiempo de cocción restante.
2. Por último, seguir las instrucciones de la pantalla.

TABLA DE LA FUNCIÓN SENSOR COOKING (COCCIÓN DE SENSOR)

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
Popcorn (Palomitas de Maíz)	1 paquete 3,0 - 3,5 onzas (tamaño normal) 1,5 - 1,75 onzas (tamaño pequeño)	Usar palomitas de maíz empacadas para horno microondas únicamente. Si desea puede probar varias marcas y escoger su favorita. Pulsar el botón **Popcorn** (Palomitas de maíz) una vez para bolsas de tamaño regular. Pulsar el botón **Popcorn** dos veces para bolsas tamaño más pequeñas tipo bocadillo. No intentar cocer los granos de maíz que no reventaron.
Baked Potatoes (Patatas asadas)	1 - 6 med.	Perforar la tapa. Colocar sobre la bandeja giratoria cubierta con toalla de papel. Después de la cocción, sacar del horno, envolver en papel de aluminio y dejar reposar de 5 a 10 minutos.
Fresh Veggie: (Verduras Fresca, Sauve) Brócoli Coles de Bruselas Col Coliflor (trozos) Coliflor (entera) Espinacas Calabaza o Zucchini Manzanas asadas	 ,25 - 2,0 lb ,25 - 2,0 lb ,25 - 2,0 lb ,25 - 2,0 lb 1 med. ,25 - 1,0 lb ,25 - 2,0 lb 2 - 4 med.	Lavar y colocar en la cacerola. No agregar agua si se acaban de lavar. Para obtener verduras blandas, cubrir con una tapa. Para verduras suaves y a la vez crujientes, usar envoltura plástica. Pulsar el botón **Fresh Veggie** una vez. Revolver después de la cocción, de ser posible. Dejar reposar, cubierto, de 2 a 5 minutos.
(Verdura Fresca, Firme) Zanahorias, en reb. Maíz en la mazorca Habichuelas verdes Calabaza de invierno: en cuadritos en mitades	,25 - 1,5 lb 2 - 4 ,25 - 1,5 lb ,25 - 1,5 lb 1 - 2	Colocar en la cacerola. Agregar de 1 a 4 cucharadas de agua. Para obtener verduras blandas, cubrir con una tapa. Para obtener verduras suaves y a la vez crujientes, usar envoltura plástica. Pulsar el botón **Fresh Veggie** dos veces. Revolver después de la cocción, de ser posible. Dejar reposar, cubierto, de 2 a 5 minutos.



TABLA DE LA FUNCIÓN SENSOR COOKING (COCCIÓN POR SENSOR - CONT.)

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
Frozen Entrees (Entradas Congeladas)	6 - 17 onzas	Usar este botón para alimentos preparados congelados. Dará resultados satisfactorios para la mayoría de las marcas. Si desea puede probar varias marcas y escoger su favorita. Retirar la cubierta del empaque y seguir las instrucciones del paquete para cubrir o envolver. Después de terminar su cocción, dejar reposar, cubierto de 1 a 3 minutos.
Frozen Snacks (Bocadillo congelados)	3 - 8 oz	Usar este botón para entradas, tiritas de queso, patatas fritas etc. Retirar de la envoltura. Seguir las instrucciones de la caja sobre cómo envolver o cubrir. Tener cuidado al sacar del horno microondas porque el bocadillo puede estar muy caliente.
Frozen Veggie (Verduras congelados)	,25 - 1,25 lb	No añadir agua. Cubrir con tapa o envoltura plástica. Después de cocinar, revolver y dejar reposar, cubierto por 3 minutos.
Ground Meat (Carne molida)	,25 - 2,0 lb	Usar esta función para cocinar carne molida o pavo a modo de hamburguesa o en una cacerola para agregar otros ingredientes. Colocar las hamburguesas en una rejilla diseñada específicamente para microondas y cubrir con papel encerado. Cuando el horno microondas se detenga, voltear las hamburguesas o revolver la carne en la cacerola para dividir las piezas grandes. Recubrir y pulsar **START**. Cuando ha finalizado la cocción, dejar reposar cubierto de 2 a 3 minutos.
Rice (Arroz)	,5 - 2,0 tazas	Colocar el arroz dentro de una cacerola profunda y añadir doble cantidad de agua. Cubrir con una tapa o envoltura plástica. Cuando la cocción haya finalizado, revolver, cubrir y dejar reposar de 3 a 5 minutos o hasta que se haya absorbido todo el líquido.
Poultry (Aves) sin hueso	,5 - 2,0 lb	Para pechugas deshuesadas de gallina o pavo. Cubrir con envoltura plástica ventilada. Pulsar el botón **Poultry** una sola vez. Cuando se detenga el horno microondas, volver a arreglar. Recubrir y pulsar el botón **START**. Después de cocinar, mantener cubierto por 3-5 minutos. La carne de aves deberá estar a una temperatura de (160 °F).
con hueso	,5 - 3,0 lb	Volver a arreglar las presas con las porciones más grandes hacia el lado exterior del recipiente de cristal o rejillas diseñadas para microondas. Cubrir con envoltura de plástico ventilada. Pulsar el botón **Poultry** dos veces. Cuando la cocción haya finalizado, mantener cubierto por 3-5 minutos antes de servir. La carne de ave más oscura deberá estar a una temperatura de 82.2 °C (180°F) y la carne blanca a 76.6 °C (170°F).
Fish (Pescado)	,25 - 2,0 lb	Arreglar en forma de anillo alrededor de un plato de vidrio poco profundo (enrollar el filete con los bordes por debajo). Cubrir con envoltura plástica. Cuando la cocción haya finalizado, dejar reposar, cubierto, durante 1 a 3 minutos.

BEVERAGE (BEBIDA)

La función **Beverage** le permite recalentar su café o té a una temperatura adecuada, o preparar su café o té instantáneos.

• Suponer que desea recalentar 2 tazas de café.

1. Pulsar el botón **Beverage**.
2. Pulsar el botón **Beverage** una vez más y luego presionar el número 1, 2 veces en el panel de control para 2 tazas.
3. Pulsar el botón **START**.

Después de la cocción, seguir las instrucciones de la pantalla.

NOTA:

1. La función **Beverage** puede programarse con la función de Ajuste de mayor o menor tiempo. Ver la página 18.
2. Pulsar el botón **Help** cuando se encienda el indicador HELP en la pantalla, para ver un consejo útil.
3. Al intentar marcar una cantidad mayor o menor que la cantidad establecida, aparecerá un mensaje de error en la pantalla.

   Para cocinar una cantidad mayor o menor a la establecida en la tabla, se deberán seguir las instrucciones de cualquier receta para cocción en horno de microondas.

TABLA DE LA FUNCIÓN BEVERAGE (BEBIDA)

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
Para preparar café o té	1 - 4 tazas	Utilizar esta función para calentar AGUA FRÍA DEL LAVAMANOS, a una temperatura cercana al punto de ebullición para preparar café o té instantáneos. Pulsar el número 1 en el panel de control una vez por cada taza que se desea preparar. Revolver bien el líquido antes y después de calentar para evitar que se derrame por ebullición.
Recalentar	,5 - 2,0 tazas	Esta función es buena para recalentar una bebida que haya estado refrigerada a una temperatura de bebida más adecuada. Pulsar el número 2 en el panel de control para incrementar 0,5 de taza por vez. Revolver después de calentar.

ONE-TOUCH COOKING (MODO DE COCCIÓN ONE-TOUCH)

Su horno microondas tiene tres botones muy convenientes para ayudarle a la preparación de platillos. Algunos alimentos en la lista de comidas para desayuno y refrigerio utilizan este sensor. Leer la información sobre la programación SENSOR COOKING en la página 9. Para alimentos que no utilizan el sensor, siga las direcciones de la Pantalla interactiva para ingresar la cantidad.

Breakfast Items (Desayunos)

El botón Breakfast Items sirve para preparar algunos desayunos populares.

- Suponer que desea utilizar la función Breakfast Items para preparar dos porciones de cereal caliente.

1. Pulsar el botón **Breakfast Items**.
2. Pulsar el botón **Breakfast Items** tres veces más para elegir cereal caliente (hot cereal). Si desea cocinar dos porciones, pulsar el número 2 en el panel de control.
3. Pulsar el botón **START**.

Después de la cocción, siga las instrucciones en la pantalla.

NOTA:

1. La función Heat rolls/muffins (calentar Panecillos Dulces (“Muffins”)/Panecillos) tiene dos opciones. Siga las instrucciones de la pantalla para elegir la opción deseada.
2. La función Breakfast Items puede programarse con la función de Mayor o Menor Tiempo. Ver la página 18.
3. Hay un consejo propio para cada alimento. Pulsar el botón **Help** cuando se encienda el indicador HELP en la pantalla.
4. Al querer marcar una cantidad mayor o menor a la establecida, aparecerá un mensaje de error en la pantalla.

   Si desea preparar cantidades mayores o menores a las indicadas en la tabla, deberá seguir las instrucciones de preparación de un libro de cocina con recetas de horno microondas.
5. El resultado final dependerá de las condiciones de los alimentos (por ejemplo, temperatura inicial, forma, calidad). Después de cocinar, revisar la temperatura de los alimentos; si se necesitan mayor tiempo de cocción, continuar con la opción manual.

TABLA DE LA FUNCIÓN BREAKFAST ITEMS (DESAYUNOS)

* No es necesario marcar la cantidad.

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Huevos revueltos	1 - 9 huevos	Para cada huevo usar 1 cucharadita de mantequilla o margarina y 1 cucharada de leche. Colocar la mantequilla o margarina en un plato, taza de medida o recipiente lo suficientemente grande para que el huevo pueda aumentar de tamaño. Mezclar el huevo y la leche. Verter la mezcla en la mantequilla o margarina colocada en el plato. Poner en el horno y programar. Al escuchar la señal sonora, revolver la mezcla de huevo desplazando la porción que ya está cocinada hacia el centro del plato y la que todavía está cruda hacia el borde. Cuando esté cocido, revolver y dejar en reposo, cubierto hasta que cuaje. Recordar que el huevo estará ligeramente crudo cuando lo saque del horno.
2. Tocino*	2 - 6 tiras	Colocar el tocino sobre la toalla de papel en un plato de papel. El tocino no debe salirse del borde del plato. Cubrir con otra toalla de papel. Cuando el horno se detenga, dejar reposar cubierto varios minutos para finalizar la cocción.
3. Cereal caliente	1 - 6 porciones	Utilizar el cereal de su preferencia: avena, salvado de avena, crema de trigo, harina, etc. Seguir las instrucciones del cereal para las cantidades correctas de agua o leche. Para evitar “erupciones” es muy importante elegir un recipiente suficientemente hondo, ya que la cocción de cereal en microondas causa ebullición alta. Cuando el horno se detenga, revolver, y pulsar **START**. Al finalizar la cocción, revolver y dejar reposar cubierto por 2 minutos.
4. Panecillos/ Panecillos dulces		Usar esté botón para calentar panecillos “rolls”, panecillos dulces “muffins”, bizcochos, bollos etc. Artículos mayores deberán considerarse como de tamaño regular como 2 ó 3. Arreglar en el plato: cubrir con una toalla de papel.
Frescos	1 - 8 piezas	Para calentar panecillos “rolls”, panecillos dulces “muffins” frescos, pulsar el botón **Breakfast Items** cinco veces y pulsar el botón número 1 en el panel de control. Luego ingresar la cantidad deseada y pulsar el botón **START**. Para panecillos o panecillos dulces, ingresar la cantidad de 2 por cada panecillo dulce congelado.
Congelados	1 - 8 piezas	Para panecillos o panecillos dulces congelados, pulsar el botón **Breakfast Items** cinco veces y pulsar el botón número 2. Luego ingresar la cantidad deseada y pulsar el botón **START**.
5. Alimentos para el desayuno congelados*	1 (3 - 6 onzas)	Esta opción funciona bien para panqueques congelados, wafles, burritos, etc. Seguir las instrucciones del fabricante para preparar estos alimentos en el microondas. Dejar reposar por 1 a 2 minutos al finalizar la cocción.



Lunch Items (Refrigerios)

La función Lunch Items sirve para calentar o cocinar alimentos que requieren poco tiempo de cocción.

• Suponer que quiere utilizar Lunch Items para recalentar 2 tazas de sopa.

1. Pulsar el botón **Lunch Items**.
2. Pulsar el botón **Lunch Items** tres veces más para elegir sopa.
3. Pulsar el botón **START**.

Después de finalizar la cocción, seguir las instrucciones de la pantalla.

NOTA:

1. La función Lunch Items puede programarse con la función de Mayor o menor tiempo. Ver la página 18.
2. Hay un consejo propio para cada alimento. Pulsar el botón **Help** cuando se encienda el indicador HELP en el exhibidor en pantalla.
3. Si desea preparar cantidades mayores o menores de las indicadas en la tabla, deberá seguir las instrucciones de preparación de un libro de cocina con recetas de horno microondas.
4. El resultado final dependerá de las condiciones de los alimentos (por ejemplo, temperatura inicial, forma, calidad). Al finalizar su cocción, revisar la temperatura de los alimentos; si se necesita mayor tiempo de cocción, continúe la opción manual.

TABLA DE LA FUNCIÓN LUNCH ITEMS (REFRIGERIOS)

No es necesario marcar la cantidad.

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Almuerzo en taza	1 taza	Esta programación es ideal para porciones individuales de alimentos enlatados empacados en recipientes pequeños para microondas, por lo general de 6 a 8 onzas. Retirar la tapa metálica interior y reemplazar la tapa para microondas externa. Después de cocinar, revolver y dejar reposar de 1 a 2 minutos.
2. Perro caliente en pan	1 - 4	Colocar el perro caliente en el pan y envolver en una toalla de papel o servilleta.
3. Sopa	1 - 6 tazas	Colocar la sopa en un plato hondo. Cubrir con papel encerado, envoltura plástica para microondas o una tapa. Después de calentar, revolver y dejar reposar cubierto de 1 a 3 minutos.
4. Pizza para microondas	1 (6 - 8 onzas)	Se usa para cocinar pizza para microondas congelada. Sacar de la caja y retirar la envoltura. Seguir las instrucciones indicadas en la caja para el uso de la envoltura o disco metálico.
5. Emparedado congelado	1 (3 - 6 onzas)	Utilizar para emparedados de microondas congelados. Retirar la envoltura y seguir las instrucciones del paquete.

Dinner Items (Cenas)

La función Dinner Items cocinará cualquiera de las cenas enumeradas en la tabla simplemente siguiendo las instrucciones de la Pantalla interactiva. Hay dos recetas en cada sección. Escoger una de ellas y seguir las instrucciones y detalle de los ingredientes.

• Suponer que quiere utilizar la función Dinner Items para cocinar una cena de pan pita relleno de couscous picante con carne molida.

1. Pulsar el botón **Dinner Items**.
2. Pulsar el botón **Dinner Items** una vez más para elegir ground beef (carne molida)
3. Pulsar el botón **START**.

NOTA:

1. La función Dinner Items se puede programar con la función de Mayor o Menor Tiempo. Ver la página 18.
2. Hay un consejo propio para cada alimento. Pulsar el botón **Help** cuando se encienda el indicador HELP en la pantalla.

RECETAS DE LA FUNCIÓN DINNERS ITEMS (PARA 6 PORCIONES)

1. CARNE MOLIDA

Pan pita con couscous picante

Poner en una cacerola de tres cuartos:
1 1/4 libra de carne molida magra (al 85% o más)
1 lata (14,5 onzas) de tomates picados
1 lata (8 onzas) de salsa de tomate
1 taza de agua
1 cebolla grande, picada
1/4 taza pimiento verde picado
3/4 taza de couscous
1 diente de ajo, picado fino
1 1/2 cucharadas de chile en polvo
1 cucharadita comino molido
1 cucharadita hojas de orégano secas
Agitar bien y cubrir. Pulsar el botón **Dinner Ítems** 2 veces y pulsar el botón **START**. Durante la pausa, agitar bien y agregar:
1 taza de pasas
Recubrir. Pulsar **START**.
Con una cuchara servir el relleno de couscous dentro del pan pita.

Torta rápida estilo Shepherd's

Mezclar los siguientes ingredientes y untar uniformemente en una cacerola rectangular de 11" x 7":
1 1/2 libra de carne molida magra (al 85% o más)
1 taza de miga de pan seca
1/2 taza de catsup
1 cebolla, picada fina
1 huevo
Pulsar el botón **Dinner Items** 2 veces y pulsar **START**. Durante la pausa, cubrir la mezcla de carne con:
2 tazas de arbejas y zanahorias congeladas
Cubrir las arbejas y zanahorias con:
4 tazas de puré de patatas preparado (de patatas frescas o instantáneo)
Pulsar **START**.
Sirva con salsa *gravy* (salsa hecha con el jugo de la carne asada) (de lata o instantánea).

2. POLLO

Arroz amarillo con pollo

Colocar en una cacerola de tres cuartos:
1 Paquete de (5 - 8 onzas) de mezcla de arroz amarillo con sabor
2 tazas caldo de pollo
Agitar bien y cubrir. Pulsar el botón **Dinner Items** 3 veces y pulsar **START**.
Durante la pausa, revolver bien y agregar:
1 taza de arbejas congeladas
pimiento rojo, cortado en dados
1 1/4 libras de presas de pollo sin hueso, cortadas en tiras delgadas
Recubrir. Pulsar **START**.
Por último, decorar con perejil.

Pollo con relleno de frutas

Colocar en una cacerola de tres cuartos:
1 paquete (6 onzas) de pan de maíz (cornbread) o mezcla de relleno de manzana o pasas con paquete de sabor
1 taza jugo de manzana
1 1/2 tazas caldo de gallina
3 cucharadas de mantequilla, cortada en cubitos
2 manzanas, peladas, sin el corazón y cortadas en cubitos
1/3 taza de pasas
Revolver bien y cubrir. Pulsar el botón **Dinner Items** 3 veces y pulsar **START**.
Durante la pausa, agitar bien y añadir:
3 tazas de vainitas, cortadas en secciones de 2.5 cm. (1")
1 1/4 libras de presas de pollo sin hueso, cortadas en tiritas delgadas
Recubrir. Pulsar **START**.
Por último, decorar el platillo con almendras tostadas.

3. CARNE DE RES O CERDO

Cerdo agridulce con arroz

Colocar en una cacerola de tres cuartos:
1 una taza de arroz
2 tazas de jugo de piña
1/4 una taza de melocotón/salsa de durazno, salsa agridulce o salsa de pato
2 cucharadas de salsa de soya
1 cucharadas de jengibre fresco, picado fino
Agitar bien y cubrir. Pulsar el botón **Dinner Items** 4 veces y pulsar **START**.
Durante la pausa agitar bien y añadir:
1/4 taza de miel
1 1/4 de lomo de cerdo, magro, sin huesos, cortado en tiras delgadas
1 lata (20 onzas) de cubos de piña, cernidos
3 tazas verduras mixtas congeladas frescas (arbejas, apio, castañas de agua, zanahorias, pimientos, etc.)
Recubrir. Pulsar **START.**
Por último, completar el platillo con almendras tostadas.

Carne de res con brócoli y arroz

Colocar en una cacerola de tres cuartos
1 taza de arroz blanco
3 cucharadas de salsa Teryaki
1 cucharadas de salsa Hoisin
2 1/2 tazas de caldo de res
Agitar bien y cubrir. Pulsar **Dinner Items** cuatro veces y pulsar **START**.
Durante la pausa, agitar bien y añadir:
1 1/4 libras de carne de res tipo top round, cortar fino contra la fibra en pedazos de (1/4 de ancho)
4 cebollines, picados
4 tazas de brócoli sin tronco
1 cebolla grande, picada muy fino
Recubrir. Pulsar **START.**



4. MARISCOS

Pasta con salsa de mariscos

Colocar en una cacerola de tres cuartos
- 8 - 9 onzas de tortellini fresco
- 2 tazas de agua

Agitar bien y cubrir. Pulsar **Dinner Items** cinco veces y pulsar **START**.

Durante la pausa, agitar bien y añadir:
- 1 frasco (17 onzas) de salsa Alfredo o
- 1 3/4 tazas de salsa de queso blanco, medio
- 1 1/4 libras de mariscos mixtos frescos o congelados (camarones, vieiras, carne de cangrejo)
- 3 tazas verduras frescas mixtas (champiñones cortados, zanahorias cortadas en juliana, vainitas)

Recubrir. Pulsar **START**.

Para finalizar, decorar el platillo con:
- 1/3 taza de queso parmesano gratinado

Fusilli griego con berenjena y camarones

Colocar en una cacerola de tres cuartos:
- 2 dientes de ajo, picado fino
- 1 cebolla grande, rebanada fina
- 1 frasco (28 onzas) salsa marinara
- 1 tazas de agua o vino blanco seco
- 2 tazas (6 onzas) pasta tricolor
- 1 berenjena mediana (aproximadamente una libra), perlada y cortada en cubos grandes

Agitar bien y cubrir. **Pulsar Dinner** Items cinco veces y pulsar **START**.

En el momento de la pausa, agitar bien y luego añadir:
- 1 1/4 libras de camarón crudo (fresco o congelado), pelado y desvenado

Recubrir. Pulsar **START**.

Para finalizar, cubra con:
- 3/4 -1 taza de queso tipo feta desmenuzado

5. CENA VEGETARIANA

Garden Au Gratin

Colocar una cacerola de tres cuartos:
- 1 1/2 libras de patatas para hornear, cortadas en octavos, rebanadas finamente
- 1 lata de (14. 5 onzas) tomates
- 1 cucharadas de ajo cortado fino
- 1 cucharadita de hojas de tomillo

Agitar bien y tapar. Pulsar **Dinner Items** seis veces y pulsar **START**.

Durante la pausa, agitar bien y luego añadir:
- 1 bolsa de (16 onzas) mezcla para frituras de pimiento congeladas o cuatro tazas de pimientos o cebollas frescas rebanadas finamente.
- 3 tazas de zapallo rebanado finamente o una combinación de brócoli, coliflor y zapallo.

Recubrir. Pulsar **START**.

Para finalizar, agitar completamente y decorar el platillo con:
- 6 onzas de queso tipo Cheddar rallado

Cebada con tomates secados al sol y alcachofas

Colocar en una cacerola de tres cuartos:
- 1 taza de cebada u otro alimento pequeño del mismo tipo
- 31/2 tazas de caldo de gallina o vegetal
- 1/4 tazas de salsa pesto (fresca o instantánea)
- 1/2 tazas de porciones pequeñas de tomates secos al sol
- 1 cucharadas de ajo picado fino
- 1 cucharadas de sazón italiano

Agitar bien y tapar. Pulsar **Dinner Items** seis veces y pulsar **START**.

En el momento de la pausa, agitar bien y añadir:
- 3 tazas de pimientos verdes, rojos, anaranjados o amarillos picados
- 1 cebolla, picada finalmente
- 1 lata (14 onzas) de corazones de alcachofa, cernidos y cortados en cruz
- 1 lata (3 onzas) aceitunas maduras sin pepa, cernidas y cortadas a la mitad

Volver a tapar. Pulsar **START**.

Por último, agite y decore el platillo con:
- 1/2 taza de queso parmesano rallado
- 1/4 tazas de nueces de pino

DEFROST (DESCONGELAMIENTO)

Speed Defrost (Descongelamiento rápido)

La función Speed Defrost descongela alimentos y pesos específicos indicados en la TABLA SPEED DEFROST indicada a continuación.

• Suponer que desea descongelar 1,0 lb. de pollo sin hueso.

1. Pulsar **Speed Defrost**.
2. Pulsar el botón **Speed Defrost** dos veces más para seleccionar carne de aves sin huesos.
3. Pulsar **START**.

El horno microondas se detendrá de manera que pueda revisar sus alimentos. Dé vuelta a los alimentos y sepárelos en dos partes.

4. Pulsar **START**.

Después de que el ciclo de descongelamiento termine, dejar reposar por 3-5 minutos.

NOTA:

1. Para descongelar comidas que se encuentran sobre o por debajo de los pesos permitidos en la TABLA SPEED DEFROST, usar la función Auto Defrost (Descongelamiento automático) o Manual Defrost (Descongelamiento Manual). Ver la función Auto Defrost más abajo o Manual Defrost en la página 8.
2. Se puede programar la función Speed Defrost con la función de Mayor o Menor Tiempo. Ver la página 18.
3. Hay un consejo propio para cada alimento. Pulsar el botón **Help** cuando se encienda el indicador HELP en el exhibidor en pantalla.

TABLA DE LA FUNCIÓN SPEED DEFROST (DESCONGELAMIENTO RÁPIDO)

No es necesario marcar la cantidad.

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Carne molida	1,0 lb	Durante de la pausa, voltear la carne y retirar las partes ya descongeladas. Separar las partes aún congeladas. Por último, dejar reposar cubierto de 3 a 5 minutos
2. Pollo sin hueso	1,0 lb	Después de la pausa, voltear y separar en pedazos. Por último, dejar reposar cubierto de 3 a 5 minutos.
3. Pollo con hueso	2,0 lb	Después de la pausa, voltear y separar en pedazos. Por último, dejar reposar cubierto de 3 a 5 minutos.

NOTA: la función Speed Defrost descongela los alimentos en la medida necesaria para poder usarlos en recetas de cocina o para cocción. Aún permanecerán algunos cristales de hielo.

Auto Defrost (Descongelamiento automático)

La función Auto Defrost descongela automáticamente todos alimentos de la TABLA AUTO DEFROST que se muestra más abajo.

- Suponer que desea descongelar un bistec de de 2,0 lb.

1. Pulsar el botón **Auto Defrost** una vez.
2. Pulsar el botón **Auto Defrost** dos veces más para seleccionar bistec.
3. Ingresar el peso 2,0 para un bistec de 2,0 libras.
4. Pulsar el botón **START**.

   El horno se detendrá de manera que se pueda revisar la comida. Dar vuelta a la comida y cubrir los bordes
5. Después del primer paso, abrir la puerta. Voltear el bistec y cubrir las áreas calientes. Cerrar la puerta. Pulsar el botón **START**.
6. Después del segundo paso, abrir la puerta. Cubrir las áreas calientes. Cerrar la puerta. Pulsar el botón **START**.

Después de que ha finalizado el ciclo de descongelamiento, dejar reposar cubierto.

NOTA:

1. Para descongelar otro tipo de comidas sobre o por debajo de los pesos permitidos en la TABLA AUTO DEFROST, usar Manual Defrost (Descongelamiento manual).
2. La función Auto Defrost puede programarse con el Ajuste de Mayor o Menor Tiempo. Ver la página 18.
3. Pulsar el botón **Help** cuando aparezca el mensaje de HELP, para mostrar un consejo útil.
4. Al intentar marcar una cantidad mayor o menor que las indicadas en la tabla más abajo, aparecerá en la pantalla un mensaje de error.

TABLA DE LA FUNCIÓN AUTO DEFROST (DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO)

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Carne molida	,5 - 3,0 lb	Después de cada paso, retirar las piezas que se hayan descongelado. Dejar reposar, cubiertas, de 5 a 10 minutos.
2. Bistecs, chuletas o pescado	,5 - 4,0 lb	Después de cada paso, volver a arreglar las piezas o retirar las que se hayan calentado o estén descongeladas. Dejar reposar, cubiertas, de 10 a 20 minutos.
3. Pollo con hueso	,5 - 3,0 lb	Después de cada paso, volver a arreglar las piezas y si hay alguna porción caliente o descongelada, cubrir con un pedazo de papel aluminio. Retirar cualquier pieza de carne o pescado que esté casi descongelada. Dejar reposar, cubierta, de 10 a 20 minutos.
4. Asado	2,0 - 4,0 lb	Empezar a descongelar con el lado grasoso hacia abajo. Después de cada paso, voltear el asado y tapar las porciones calientes con papel aluminio. Dejar reposar, cubierto, de 30 a 60 minutos.
5. Cacerola	2 - 6 tazas	Al escuchar la señal sonora, revolver los alimentos si es posible. Por último, revolver bien y dejar reposar cubierto, de 5 a 10 minutos.
6. Sopa	1 - 6 tazas	Al escuchar la señal sonora, revolver los alimentos si es posible. Por último, revolver bien y dejar reposar cubierto, de 5 a 10 minutos.



HELP (AYUDA)

La función Help consta de 4 funciones diferentes que le facilitarán el uso de su horno microondas, mediante la visualización de instrucciones específicas de cocción en la pantalla interactiva.

1. Seguro de bloqueo

La función Seguro de bloqueo evita que el horno sea operado por personas que no deben hacerlo, tales como niños pequeños. Usted puede ajustar el horno microondas para bloquear o desactivar el panel de control. Para ajustar, pulsar el botón **Help**, el número 1 y el botón **START**. En este caso parecerá el mensaje *BLOQUED DE SEGURIDAD* en la pantalla.

Para cancelar, pulsar los botones **Help** y **Clear/Off**.

2. Eliminación de la señal sonora

Si desea que el horno opere sin señales sonoras, pulsar los botones **Help**, el número 2 y **Clear/Off**.

Para cancelar y restaurar la señal sonora, pulsar los botones **Help**, el número 2 y **START**.

3. Inicio automático

Si desea programar su horno microondas para que empiece a cocinar automáticamente a una hora específica del día, siga este procedimiento:

- Suponer que desea empezar a cocinar un guiso al 50% de potencia durante 20 minutos a las 4:30. Antes de programar, revisar que el reloj muestra la hora apropiada del día.

1. Pulsar el botón **Help**.
2. Pulsar el número 3.
3. Ingresar los números 4,3,0 para el tiempo de inicio.
4. Pulsar el botón **Clock**.
5. Ingresar el programa de cocción pulsando los números 2,0,0,0 y el botón **Power Level** 6 veces.
6. Pulsar el botón **START**.

NOTA:

1. La función de Inicio automático puede utilizarse para cocción manual si se ajusta el reloj.
2. Si la puerta del horno se abre después de programar el Inicio automático es necesario pulsar el botón **START** para que aparezca la hora de Inicio automático en la pantalla, de forma que el horno empiece a funcionar automáticamente según lo programado a la hora de Inicio automático seleccionada.
3. Elegir alimentos que esté seguro pueden dejarse de manera segura en el horno hasta la hora de Inicio automático. Las calabazas y zapallos son generalmente una buena elección.
4. Si desea saber la hora del día, simplemente pulsar el botón **Clock**. La hora del día aparecerá en la pantalla mientras se pulsar el botón **Clock**.

4. Selección de Idioma/Peso

El horno microondas viene programado en idioma inglés y bajo el sistema normativo de unidades de medida en libras de los Estados Unidos. Para cambiar estos ajustes, pulsar el botón **Help** y el número 4. Seguir pulsando el número 4 hasta que se seleccione su opción según la tabla indicada más abajo. Luego, pulsar **START**.

Pulsar el número 4 una vez para la opción Inglés/LB
Pulsar el número 4 dos veces para la opción Inglés/KG
Pulsar el número 4 tres veces para la opción Español/LB
Pulsar el número 4 cuatro veces para la opción Español/KG

MEMORY COOK (MEMORIA DE COCCIÓN)

Para ajustar la función Memory Cook

La función Memory Cook le permite programar un conjunto de instrucciones de cocción en la memoria para acceso rápido.

- Suponer que quiere programar en la memoria de cocción las instrucciones para preparar nachos: 1 minuto y 45 segundos al 70% de potencia.

1. Pulsar el botón **Memory Cook**.
2. Pulsar el botón **Memory Cook** nuevamente para ingresar el tiempo de cocción.
3. Pulsar los números 1, 4, 5 para ingresar el tiempo de cocción.
4. Pulsar el botón **Power Level** 4 veces para el 70% de potencia
5. Pulsar el botón **Memory Cook**.

NOTA: es necesario pulsar el botón **Memory Cook** dos veces para ingresar el nuevo programa. La función Memory Cook no podrá ser preprogramada con la bandeja giratoria apagada.

Para usar la función Memory Cook

- Suponer que quiere preparar Nachos con la función Memory Cook.

1. Pulsar el botón **Memory Cook**.
2. Pulsar el botón **START**.

COCCIÓN EN SECUENCIAS MULTIPLES

Usted puede programar su horno microondas para preparar hasta 4 secuencias automáticas de cocción, cambiando automáticamente de un nivel de potencia a otro.

Hay ocasiones en que las instrucciones de preparación le indican empezar a un nivel de potencia y cambiar después a otro. Su horno puede hacer esto automáticamente.

- Suponer que desea preparar rosbif durante 5 minutos al 100% y luego continuar al 50% durante 30 minutos.

1. Primero marcar el tiempo de cocción. Luego pulsar el botón **Power Level** una vez para el 100%.
2. Luego marcar el segundo de tiempo de cocción. Pulsar el botón **Power Level** 6 veces para el 50%.
3. Pulsar el botón **START**.

NOTA:

1. Si se pulsa el botón **Power Level**, se mostrará la palabra *ALTO.*
2. Si se selecciona el 100% para la secuencia final, no es necesario pulsar el botón **Power Level**.

PLUS 1 MIN

La función Plus 1 Min le permite cocinar durante 1 minuto al 100%, con sólo pulsar el botón **Plus 1 Min**. Usted puede del mismo modo aumentar el tiempo de cocción al pulsar repetidamente el botón **Plus 1 Min** durante la cocción manual.

NOTA:

1. Para usar la función **Plus 1 Min**, pulsar el botón dentro del plazo de tres minutos después de cocinar, cerrando la puerta, pulsando el botón **Clear/Off** o durante la cocción.
2. La función **Plus 1 Min** no puede utilizarse con los programas de cocción SENSOR COOKING, DEFROST o ONE-TOUCH COOKING.

MODO DE DEMOSTRACION

Para iniciar la demostración, pulsar los botones **Clock**, el número 0 y **START,** mantener presionados durante 3 segundos. La palabra *DEMO* aparecerá en la pantalla. Ahora es posible demostrar las operaciones de cocción y funciones especiales específicas sin que el horno esté encendido. Por ejemplo, si pulsa **Clear/Off** y **Plus 1 Min** aparecerá en la pantalla *1.00* y marcará de manera regresiva hasta *FIN*.

Para cancelar, pulsar el botón **Clock**, luego el número 0 y **Clear/Off**. Para un método más fácil, desenchufar el horno y volver a conectar, luego ajustar el reloj.

AJUSTE DE MAYOR O MENOR TIEMPO

Si desea cualquiera de las opciones de SENSOR COOKING o ONE-TOUCH COOKING levemente **más** cocidas pulsar el botón **Power Level** una vez después de pulsar su selección de botones y luego pulsar el botón **START**. Para levemente **menos** cocido, pulsar el botón **Power Level** dos veces después de pulsar su selección de botón y pulsar el botón **START**.

START (COMIENZO)

START le permite cocinar al 100% de la potencia al pulsar continuamente el botón **START. START** es ideal para derretir queso, calentar leche a punto de ebullición, etc. El tiempo máximo de cocción posible, es 3 minutos.

- Supongamos que usted quiere derretir queso en un trozo de pan tostado.

1. Presione el botón **START** de manera continua. Se comenzará a contar el tiempo de cocción.
2. Cuando el queso se derrita a la temperatura deseada, dejar de presionar el botón. El horno microondas se detendrá automáticamente.

NOTA:

1. Tomar nota del tiempo que le toman sus alimentos más usuales, para que pueda programar el mismo tiempo en el futuro.
2. Pulsar el botón **START** dentro de los 3 minutos después de su cocción, abriendo y cerrando la puerta o al pulsar el botón **Clear/Off**.
3. **START** puede usarse tres veces seguidas únicamente. Si se necesita utilizar más veces, abrir y cerrar la puerta o pulsar el botón **Clear/Off**.

TURNTABLE ON/OFF (BANDEJA GIRATORIA PRENDIDA/APAGADA)

En la mayoría de las opciones de cocción, la bandeja giratoria deberá estar encendida; sin embargo, la bandeja giratoria puede ser apagada de modo que no gire cuando se usen platos o recipientes grandes, tales como la cacerola de uso múltiple de cristal de 13 x 9 x 2 de uso muy común. La cacerola deberá ser ubicada en la bandeja giratoria de manera que esté nivelada.

- Suponer que quiere cocinar lasaña en una cacerola de 13 x 9 x 2 por 45 minutos.

1. Incorporar el tiempo de cocción 4,5,0,0.
2. Pulsar el botón **Turntable On/Off**.
3. Pulsar el botón **START**.

TIMER (CRONÓMETRO)

- Suponer que usted desea cronometrar una llamada telefónica de larga distancia de 3 minutos.

1. Pulsar el botón **Timer/Pause**.
2. Ingresar el tiempo pulsando las teclas de número 3,0,0.
3. Pulsar el botón **Timer/Pause**. El cronómetro iniciará la cuenta regresiva.

PAUSE (PAUSA)

- Suponer que quiere detener durante la cocción de secuencia múltiple.

1. Ingresar el tiempo de cocción y el nivel de potencia deseado.
2. Pulsar el botón **Timer/Pause**.
3. Ingresar el segundo tiempo de cocción y el nivel de potencia deseado.
4. Pulsar el botón **START**.

Su horno microondas puede detenerse por hasta tres secuencias de cocción automáticas.

AUTO FAN (VENTILADOR AUTOMÁTICO)

El ventilador puede ser programado para apagarse automáticamente. Pulsar el botón **Auto Fan** e ingresar el número de minutos que usted desea que funcione el ventilador. Pulsar el botón **Auto Fan.** Está automáticamente programado para una velocidad de ventilación alta. Si desea que funcione a una velocidad de ventilación baja, pulsar el botón **Auto Fan**, ingresar el número de minutos que desea operar el ventilador, pulsar el botón **Auto Fan** y luego pulsar el botón **Fan Hi/Lo** una vez. Pulsar el botón **Fan Hi/Lo** dos veces si desea detener el ventilador durante su funcionamiento.

FAN HI/LO (VENTILADOR ALTO/BAJO)

El ventilador iniciará automáticamente su funcionamiento cuando el calor suba sobre los niveles de capacidad de hornillas o quemadores. Esta característica protege al horno microondas del aumento de temperatura excesivo. El ventilador permanecerá funcionando hasta que la temperatura disminuya. No podrá ser apagado manualmente durante este período.

Para otros propósitos, pulsar el botón **Fan Hi/Lo** para seleccionar la velocidad o apagar el ventilador.

WORK LIGHT (LUZ DE TRABAJO)

Pulsar el botón **Work Light** una vez para encender la luz y nuevamente para apagarla.

NIGHT LIGHT (LUZ DE NOCHE)

Presione el botón **Night Light** una vez para encender la luz y nuevamente para apagarla. Este ajuste asegura suficiente luz para iluminar la cocina o el área donde se encuentra el microondas durante la noche.

HELP (AYUDA - INDICADOR EN PANTALLA)

Cuando se encienda el indicador HELP en la pantalla, pulsar el botón **Help** para ver consejos de funcionamiento y cocción.



EXTERIOR

La superficie exterior es de metal y plástico revestido. Limpiar el exterior usando agua y jabón; enjuagar y secar con un trapo suave. No usar ningún tipo de limpiador casero o abrasivo.

PUERTA

Limpiar el cristal por ambos lados con un paño húmedo para remover rastros de salpicaduras y derrames. El mantenimiento de los componentes metálicos resultará más fácil si se limpian a menudo con un paño húmedo. Evitar usar aerosoles y otros limpiadores fuertes que puedan manchar, rayar o empañar la superficie de la puerta.

PANEL DE CONTROL AUTOMÁTICO

Se debe tener mucho cuidado al limpiar el panel de control. Si éste se ensucia, abra la puerta del horno antes de limpiarlo. Limpiar con un paño húmedo usando agua solamente. Secar con un trapo suave. No lo restregar ni usar ningún tipo de limpiador químico. Cerrar la puerta y pulsar el botón **Clear/Off**.

INTERIOR

La limpieza del interior del horno es fácil ya que en las superficies del interior se genera poco calor y, por lo tanto, las salpicaduras y los derrames no se endurecen. Para limpiar las superficies interiores pasar un trapo suave con agua tibia. NO USE LIMPIADORES ABRASIVOS NI RESTREGADORES. Para las manchas mas pesadas usar bicarbonato de sodio o un jabón suave; luego enjuagar bien con agua caliente. Se puede limpiar la rejilla con agua jabonosa caliente, luego deberá enjuagar y secar.

CUBIERTA PROTECTORA DE LA GUÍA DE ONDAS

La cubierta protectora de la Guía de ondas está ubicada en el techo de la cavidad del horno microondas. Esta requiere de cuidado especial ya que está hecha de mica. Mantener limpia la cubierta de la guía de ondas para asegurar el buen funcionamiento del horno microondas. Limpiar con mucho cuidado usando un paño húmedo para quitar salpicaduras de comida inmediatamente después de que ocurran en la superficie de la cubierta. Las salpicaduras que dejen acumularse pueden calentarse hasta producir humo y posiblemente encender fuego. NO QUITAR LA CUBIERTA PROTECTORA DE LA GUÍA DE ONDAS.

ELIMINACIÓN DE OLORES INDESEABLES

De vez en cuando se puede concentrar un olor a comida dentro del horno microondas. Para eliminarlo, combine en un medidor de cristal de dos tazas: una taza de agua, la cáscara rallada y el jugo de un limón y varios clavos de olor. Hervir esta mezcla varios minutos usando un nivel de potencia del 100%. Deje reposar esta mezcla en el horno hasta que se enfríe. Luego pasar un trapo suave al interior del horno.

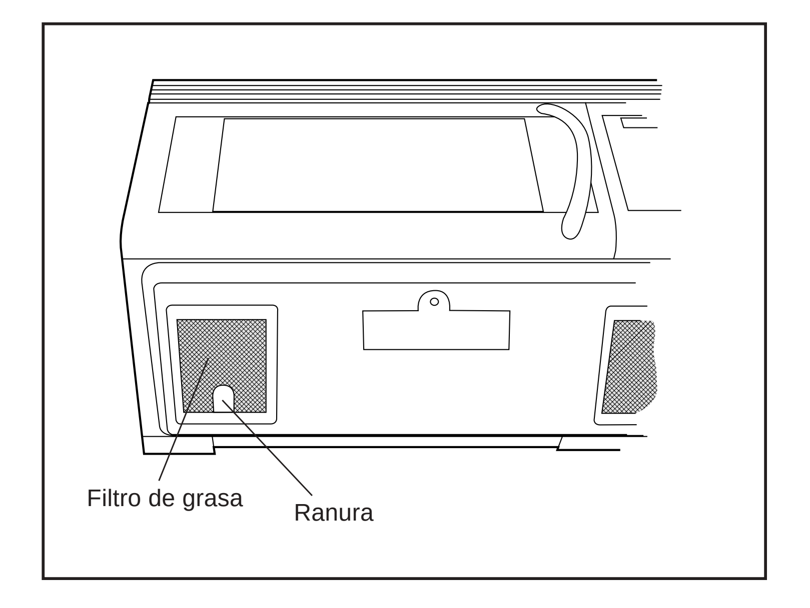
BANDEJA GIRATORIA/BASE

La bandeja giratoria y su base se pueden sacar del horno para limpiar con mayor facilidad. Lávelos con agua jabonosa tibia; las manchas más difíciles se pueden limpiar con un limpiador suave y una esponja metálica tal como decrito más arriba. También se pueden lavar en el lavaplatos eléctrico. Póngalo en la parrilla superior del lavaplatos. La caja del motor de la bandeja giratoria no está sellada, por lo cual los líquidos que se derramen y el exceso de agua deben limpiarse de inmediato.

FILTROS DE GRASA

Los filtros deben limpiarse por lo menos una vez al mes. Nunca operar el ventilador o el horno microondas sin tener colocados los filtros.

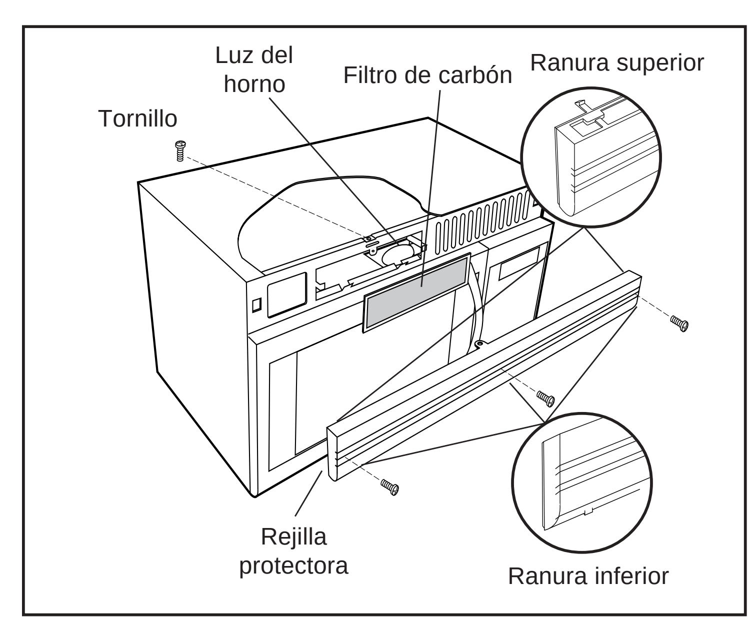
1. Presionar levemente hacia abajo en la ranura cerca de la parte frontal del horno microondas y retirar el filtro. Seguir el mismo procedimiento para el otro filtro.
2. Remojar los filtros en un lavamanos o recipiente para vajilla lleno de agua caliente y detergente. NO usar amoniaco u otros productos con base de sosa cáustica; éstos reaccionarán con el material del filtro y lo oscurecerán.
3. Sacudir y refregar con un cepillo para eliminar la suciedad incrustada.
4. Enjuagar cuidadosamente y secar agitando.
5. Reemplazar colocando el filtro nuevamente en el orificio.



FILTRO DE CARBÓN

El filtro de carbón, incluido junto con su horno microondas, sirve para la instalación de recirculación, cuando no hay ventilación. El filtro deberá cambiarse cada seis meses a un año dependiendo del uso.

1. Desconectar el suministro eléctrico al horno microondas en el panel de cortacircuitos o al desenchufar.
2. Sacar los tornillos de montaje de la rejilla protectora.
3 Retirar la rejilla protectora fuera de la unidad.
4. Reemplazar el filtro de carbón.
5. Empujar la cubierta en su lugar con cuidado y reemplazar los tornillos de montaje que fueron retirados en el paso Núm. 2.



LUZ DEL HORNO MICRONDAS

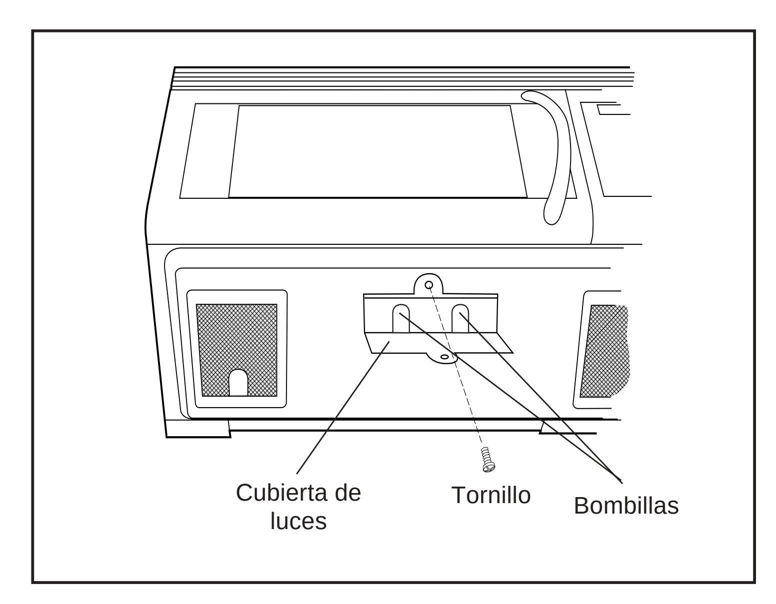
Retirar la rejilla protectora como indicado en los pasos 1 al 3 indicados más arriba para filtro de carbón si se encuentra deteriorado.

1. Para reemplazar la bombilla o lámpara, primero desconecte el suministro eléctrico del horno microondas en el panel de interruptores de circuito o desenchufar.
2. Abrir la cubierta para bombilla localizada detrás del montaje para filtro halando hacia arriba cuidadosamente en el borde frontal.
3. Retirar la bombilla anterior y reemplazar con una bombilla de especificaciones equivalentes (vatios) únicamente disponible a través el distribuidor de repuestos. Las bombillas también se encuentran disponibles en la mayoría de ferreterías o centros especializados de artículos de iluminación. NO USAR BOMBILLAS CON CAPACIDAD MAYOR A 30 VATIOS.
4. Reemplazar la cubierta de bombilla del horno microondas empujando cuidadosamente en su sitio. Reemplazar el filtro de carbón, si está usado. Presionar la rejilla protectora nuevamente en su lugar (enganchando las ranuras superior e inferior) y reemplazar el tornillo de montaje de la rejilla.

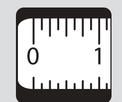
LUZ DE TRABAJO Y LUZ DE NOCHE

1. Para reemplazar bombillas, primero desconectar el suministro eléctrico del horno microondas en el panel de cortacircuitos o desenchufar.
2. Para retirar la cubierta, retirar el tornillo de la cubierta de la luz. (Ver la ilustración).
3. Retirar las bombillas y reemplazarlas con bombillas de especificaciones equivalentes (vatios) disponibles por el distribuidor de repuestos. Las bombillas también se encuentran disponibles en la mayoría de ferreterías o centros especializados de artículos de iluminación. NO USAR BOMBILLAS CON CAPACIDAD MAYOR A 30 VATIOS.
4. Cerrar la cubierta de la luz y asegurar con el tornillo retirado en el paso Núm. 2.

⚠PRECAUCIÓN La cubierta de la luz puede tornarse muy caliente. No tocar el cristal cuando la luz está encendida.



Especificaciones



CGLMV169, GLMV169, CPLMV169, PLMV169

Voltaje Línea CA:	Clasificación UL :	Monofásico, 120 V, 60Hz, AC (Corriente Alterna) únicamente.
	Clasificación CSA :	Monofásico, 120 V, 60Hz, AC (Corriente Alterna) únicamente.
Potencia CA Requerida:	Clasificación UL :	1640W 14.2 A
	Clasificación CSA :	1500W 13.0 A.
Potencia de Salida* :	1000W	
Frecuencia:	2450 MHz	
Dimensiones exteriores (sin incluir la manija):	29 15/16” (Ancho) x 16 3/8” (Alt.) x 16 15/16” (Prof.)	
Dimensiones de la cavidad :	21” (Ancho) x 8 7/8” (Alt.) x 14 7/16” (Prof.)	
Capacidad del horno microondas** :	1.6 pies³	
Uniformidad de cocción :	Sistema de bandeja giratoria/Sistema de ventilación revolvedor	
Peso:	55 libras Aprox., (neto) 60 lb.	
Luz de trabajo/noche :	2 bombillas 30 W máx. cada (bombilla incandescente)	

* La Comisión Electrotécnica Internacional (IEC) estandarizó el método para medir el nivel de vatios de salida. Este método de prueba es reconocido ampliamente.

** La capacidad interna se calcula midiendo el ancho, profundidad y altura máximos. La capacidad real para contener alimentos es menor.

Cumple los estándares establecidos por:

FCC – Autorizado por la Federal Communications Commission.

DHHS – Cumple con la regla CFR, Título 21, Capítulo I, Subcapítulo J, del Departamento de Salud y Servicios Humanos.

NHW – Departamento de la salud y del bienestar nacionales de Canadá.



– Este símbolo en la placa de datos significa que el producto está listado por Underwriters Laboratories, Inc.



– Este símbolo en la placa de datos significa que el producto está listado por Underwriters Laboratories, Inc. para utilizar en EE.UU. o Canadá.

Este horno microondas está listado por la Asociación de Normas Canadiense según lo certificado (CGLMV169 y CPLMV169).

Verificación de llamada de servicio



Por favor, verificar lo siguiente antes de llamar por servicio:

Colocar agua en una taza medidora dentro del horno microondas y cerrar la puerta de manera segura. Operar el horno microondas durante 1 minuto en potencia HIGH (ALTA) al100%.

Verificar si:

A	Se enciende la luz del horno	SI _____	NO _____
B	Funciona el ventilador (Colocar su mano sobre las ranuras de ventilación para verificar)	SI _____	NO _____
C	Gira la bandeja (Es normal que la bandeja gire en cualquier dirección)	SI _____	NO _____
D	El agua en el horno está caliente	SI _____	NO _____

Si la respuesta es “NO” a alguno de estos enunciados, por favor verifique la conexión eléctrica (enchufe), fusible y/o cortacircuitos. Si están funcionando adecuadamente, CONTACTE AL SERVICIO ESPECIALIZADO ELECTROLUX MÁS CERCANO.

Un horno microondas, nunca debe reparado por usted mismo o una persona sin conocimiento técnico.

NOTA:

1. Si el tiempo en la pantalla está marcando en regresivo de manera demasiado rápida, revisar el Modo de demostración en la página 18 y cancelar.
2. Si se programa el horno para más de 40 minutos a 80, 90 o 100 % de su nivel de potencia, éste se ajustará a sí mismo a 70 % de potencia después de los primeros 40 minutos de funcionamiento para prevenir cocinar en exceso. (Esta característica no aplica a los modelos CGLMV169 y CGPLMV169).



GARANTÍA LIMITADA

Su horno microondas está protegido por esta garantía

	PERÍODO DE GARANTÍA	POR MEDIO DE NUESTROS PROVEEDORES DE SERVICIOS AUTORIZADOS, NOSOTROS:	EL CONSUMIDOR SERÁ RESPONSABLE POR:
GARANTÍA DE UN AÑO TOTAL	Un año a partir de la fecha original de compra.	Cancelaremos todos los costos de reparación y reemplazo de cualquier pieza de este electrodoméstico que se compruebe ser defectuosa con respecto a los materiales o mano de obra.	Los costos de llamadas de servicio que están enumeradas bajo las **RESPONSABILIDADES COMUNES DEL CONSUMIDOR.***
GARANTÍA DE DOS AÑOS LIMITADA (Horno microondas)	Dos años a partir de la fecha original de compra.	Repararemos o reemplazaremos cualquier pieza del horno microondas que se compruebe se defectuosa con respecto a los materiales o mano de obra de obra.	Los costos de embarque de la pieza de reemplazo al proveedor de servicios autorizados; y todos los costos de servicio y mano de obra.
GARANTÍA DEL 2do AL 10mo AÑO LIMITADA (Tubo magnetrón)	Del segundo al décimo año a partir de la fecha original de compra.	Proveeremos un reemplazo de cualquier tubo de magnetrón que se compruebe ser defectuoso con respecto al material, y mano de obra.	Costo del embarque de la pieza de repuesto al proveedor de servicio autorizado más cercano y todos los cargos por servicios y mano de obra.
GARANTÍA LIMITADA (Aplicable para el Estado de Alaska)	Períodos de tiempo indicados más arriba.	Se aplican todas las provisiones de las garantías total y limitada indicadas más arriba y las exclusiones indicadas más abajo.	Los costos de viaje del técnico especializado al hogar y cualquier costo de transporte y entrega del electrodoméstico necesarios para propósitos de servicio.

En los Estados Unidos, su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Home Products, Inc. En Canadá, su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Canada Corp. No autorizamos a ninguna persona cambiar o añadir cualquiera de nuestras obligaciones bajo esta garantía. Nuestras obligaciones por el servicio de repuestos bajo esta garantía deben ser efectuadas por nosotros mismos o un proveedor de servicio autorizado.

***RESPONSABILIDADES COMUNES DEL CONSUMIDOR**

Esta garantía aplica a los productos de uso en el hogar normales únicamente y el consumidor es responsable por los artículos enumerados más abajo:

1. Uso apropiado del electrodoméstico de acuerdo con las instrucciones provistas con el producto.
2. Instalación apropiada por un proveedor de servicio autorizado de acuerdo con las instrucciones provistas con éste electrodoméstico y de acuerdo con todos los códigos de plomería, eléctricos y/o gas locales.
3. La conexión apropiada a una fuente de suministro de energía con conexión a tierra del voltaje suficiente, reemplazo de fusibles quemados, reparación de conexiones dañadas o defectos en el cableado del hogar.
4. Gastos de acceso al electrodoméstico por motivos de servicio, tales como guarniciones, estantes, libreros, etc., los cuales no forman parte del electrodoméstico cuando fue enviado de fábrica.
5. Daños a los acabados después de la instalación.
6. Reemplazo de las bombillas y/o tubos fluorescentes (en modelos con estas características).

EXCLUSIONES

Esta garantía no cubre lo siguiente:

1. DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENCIALES TALES COMO DAÑOS A LA PROPIEDAD Y GASTOS INCIDENTALES QUE SON RESULTADO DE CUALQUIER VIOLACIÓN DE ESTA GARANTÍA ESCRITA O CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA.
   Nota: algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuenciales, de modo que esta limitación o exclusión puede no aplicarse a su caso.
2. Las llamadas de servicio que no involucren defectos de funcionamiento con respecto a los materiales mano de obra, o para electrodomésticos que no son de uso del hogar común. El consumidor deberá cancelar por tales llamadas de servicio.
3. Daños ocasionados por los servicios desempeñados por proveedores de servicios que no sean parte de Electrolux Home Products, Inc., Electrolux Canada Corp., o sus proveedores de servicios autorizados; uso de repuestos que no sean piezas de repuesto genuinas de Electrolux; obtenidas de personas que no sean tales proveedores de servicios; o causas externas tales como abuso, uso negligente, suministro de energía eléctrica inadecuada o actos de Dios.
4. Productos con números de serie originales que han sido retirados o alterados y que no pueden determinarse fácilmente.

SI USTED NECESITA SERVICIO DE MANTENIMIENTO

Guarde la factura de ventas, hoja de registro de entregas, o algún otro registro de pago apropiado. La fecha en la factura establece el período de garantía en caso de necesitar servicio de mantenimiento. Si se prestan servicios de mantenimiento, está dentro de sus mejores intereses obtener y guardar todos los recibos. Esta garantía por escrito le brinda derechos legales específicos. Usted puede tener otros derechos que difieren de un estado otro. El servicio bajo esta garantía deberá ser obtenido llamando a Electrolux Home Products, Inc. o a Electrolux Canada Corp.

Esta garantía aplica únicamente a los 50 estados de los Estados Unidos, Puerto Rico, y Canadá. Las características del producto o especificaciones como descritas o ilustradas están sujetas a cambio sin previo aviso. Todas las garantías son disponibles por parte de Electrolux Home Products, Inc. o Electrolux Canada Corp.

2004_02

Estados Unidos
800•944•9044
Electrolux Home Products, Inc.
P.O. Box 212378
Augusta, GA 30917

Canadá
866-294-9911 (Inglés o francés)
Electrolux Canada Corp.
6150 McLaughlin Road
Mississauga, Ontario, Canada L5R 4C2